



Holiday Menu 1 Bistro5

Velouté vom Butternusskürbis mit Kastaniensplitter und Kaffee-Emulsion
Butternut squash velouté with crushed chestnuts and coffee emulsion

Furore Bianco Fiorduva DOC
Ripoli, Ginestra, Fenile
Cantine Marisa Cuomo - Costa d'Amalfi – Salerno
2015

Maispouardenbrust mit Kräutersauce
Tagliolini mit Pilzen und sautierten Rosenkohl
Corn-fed chicken breast with herb sauce
Tagliolini with mushrooms and sautéed Brussels sprouts

Oder/Or

Gewürzte glasierte Karotten mit feinem Zitrusjus
Kartoffel-Mousseline mit Butter und geröstete grüne Bohnen mit Mandelblättchen
Spiced glazed carrots with delicate citrus jus
Butter potato mousseline and roasted green beans with sliced almonds

Pago Negralada
Tempranillo
Abadía Retuerta
Castilla y León - Sardón de Duero
2010

Im Honig geschmorter Apfel, bretonisches Buttergebäck und Zimteis
Honey-braised apple, Breton butter biscuit and cinnamon ice cream

Price per Person CHF 80.00
Water, wine and coffee are included in the menu price



Holiday Menu 2 Bistro5

Onsen-Ei bei 64 °C auf Pastinakenpüree mit feiner Pilzemulsion
Onsen egg cooked at 64 °C on parsnip cream with a delicate mushroom emulsion

**Chardonnay Carneros
Rombauer Vineyards
Silverado Trail North
St. Helena, CA
2015**

Pochierter Lachs mit Riesling-Sauce
Kartoffel-Mousseline, und Federkohl
*Poached salmon with Riesling sauce,
potato mousseline and sautéed kale*

Oder/Or

Tagliolini mit Cime di Rapa, Ricotta und Cherrytomaten
Tagliolini with turnip tops, ricotta and cherry tomatoes

**ÉO Noir Vin de Pays Suisse
Merlot, Gamaret
Staatskellerei Zürich
2022**

Bread and Butter Pudding mit Apfel und Vanillesauce
Bread and Butter Pudding with apple and vanilla sauce

Price per Person CHF 80.00

Water, wine and coffee are included in the menu price