

# MENU



**24. Dezember 2017**  
**Helligabend \* Christmas Eve \* Vêlle de Noël**

Kürbiscrème brûlée mit Sellerie-Birnen Salat  
*Crème brûlée à la citrouille avec céleri-poire salade*  
*Pumpkin crème brulees with celery-pear salad*

\*\*\*\*\*

Topinambur Velouté mit Trüffel  
*Topinambours velouté aux truffes*  
*Cream of Jerusalem artichoke soup with truffles*

\*\*\*\*\*

Gebrotener Kabeljau mit Kakaobohnensplitter auf Wirsing und Kartoffelpüree  
*Cabillaud rôti aux éclats de cacao sur chou de Savoie et purée de pommes de terre*  
*Fried codfish with cacao bean fragments on savoy cabbage and mashed potatoes*

\*\*\*\*\*

Rindsfilet mit Graupen Risotto, Schwarzbier Sauce und Pastinaken Chips  
*Filet de boeuf avec Risotto à l'orge perlé, sauce de bière brune et parnais chips*  
*Tenderloin of beef with Risotto of pearl barley, dark beer sauce and parsnip chips*

\*\*\*\*\*

Gebackene Birne mit weisser Schokoladen-Brandy Sauce  
*Poire cuite au four avec sauce au chocolat blanc parfumée au Brandy*  
*Baked pear with white chocolats-Brandy sauce*

**25. Dezember 2017**  
**Weihnachten \* Christmas Day \* Noël**

Kurz gebratener Thunfisch mit Koriander-Schalotten Öl und Chili Fäden  
*Thon brièvement rôti dans l'huile au coriandre-échalotes avec ficelles de Chili*  
*Fried tuna with coriandre-shallot oil and Chili threads*

\*\*\*\*\*

Pilz Kraftbrühe mit altem Sherry  
*Consommé de champignons au vieux Sherry*  
*Mushroom consommé with old Sherry*

\*\*\*\*\*

Gebratene Entenleber mit Sellerie, Pinienkernen und geschmolzenen Zwiebeln  
*Foie gras de canards poêlé avec céleri, pignons et oignons fondues*  
*Pan fried foie gras of duck with celery, pine nuts and onions*

\*\*\*\*\*

Lammcarree unter der Kräuterkruste mit Edamame Bohnen und Wirsing  
*Carré d'agneau en croûte des herbes avec Edamame haricots et chou de Milan*  
*Roasted rack of lamb with herb crust, Edamame beans and savoy cabbage*

\*\*\*\*\*

Zweierlei von der Pflaume mit Karamell Eis  
*Duo de prunes avec glace au caramel*  
*Plum variation with butterscotch ice-cream*

\*\*\*\*\*  
**FERIEN**  
*art*  
RESTAURANT GRAND LEE

**CHF 116.00**

**31. Dezember 2017**  
**Silvester Gala**

18:45 h

Reichhaltiger Aperó mit Champagner  
*Champagne and delicious appetisers*  
*Champagne et de savoureux amuses-bouches*

19:30 h

Tatar vom Lachs mit seinem Kaviar, Walliser Gurken und Sauerrahm  
*Tartar of fresh salmon with its own caviar, cucumbers from Valais and sour cream*  
*Tartare de saumon avec son caviar, concombre du Valais et crème aigre*

\*\*\*\*\*

Taglierini mit frischem Trüffel und Sherry  
*Tagliatelle noodles with fresh truffles and Sherry*  
*Tagliatelles pâtes aux truffes fraîches et Sherry*

\*\*\*\*\*

Gebratene Seezunge mit Baby Kartoffeln, Petersilie und Nussbutter  
*Fried young sole with Baby potatoes, parsley and brown butter*  
*Sole meunière avec pommes de terre nouvelles au persil et beurre de noix*

\*\*\*\*\*

Orangen-Melisse Sorbet  
*Orange-balm sorbet*  
*Oranges-mélisse sorbet*

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet mit Süsskartoffelpüree und karamellisiertem Rosenkohl  
*Fillet of veal with sweet potato puree and caramelized Brussels sprouts*  
*Fillet de veau avec purée de patate douce et choux de Bruxelles caramélisés*

\*\*\*\*\*

Komposition von Schokoladen Mousse mit Mango und Sesam  
*Duo of chocolate mousse with mango and sesame*  
*Mousse au chocolat mariage avec mangue et sésame*

**CHF 300.00**

**inkl. Eintritt Vernissage Party mit Duo „The Dreams“ und Mitternachtsimbiss**  
**incl. entrée Vernissage Party avec Duo „The Dreams“ et buffet d'encas**  
**incl. entry Vernissage Party with Duo „The Dreams“ and midnight snacks**

\*\*\*\*\*  
**FERIEN**  
*art*  
RESTAURANT GRAND LEE

**01. Januar 2018**  
**Neujahr \* New Year \* Nouvel An**

08:00 h - 14:00 h

Reichhaltiges Brunchbuffet \* *copieux petit-déjeuner* \* *lavish breakfast*

**CHF 95.00**