

elements

RESTAURANT

Liebe Gäste,

Unser Küchenchef, Herr Anthony Carlos, und sein Team heissen Sie herzlich willkommen im Restaurant elements. Wir freuen uns, Ihnen eine einzigartige kulinarische Erfahrung zu präsentieren.

Hier finden Sie eine Auswahl an traditionellen asiatischen Gerichten und Schweizer Klassikern. Jedes Gericht wird sorgfältig zubereitet, um Ihre Sinne zu begeistern und Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Von würzigen Currys bis hin zu herzhaften Schweizer Spezialitäten bietet unsere Küche eine vielfältige Palette, die die köstlichen Aromen und Traditionen beider Küchen vereint. Wir laden Sie ein, sich von diesen zwei Welten verzaubern zu lassen und die Vielfalt der Geschmäcker zu genießen, die unser Restaurant zu bieten hat.

Gerne sind wir für Sie da.

Valeria Biondo & Anthony Carlos
Leiterin Restaurant & Küchenchef

TASTE OF ASIA

SUPPEN

Tom Yam Gung Scharfe, thailändische Suppe mit Kokosmilch, Crevetten, Champignons, Cherrytomaten, Thai-Sellerie und Kaffirblätter	19.–	Tom Kha Kai Geflügelsuppe mit Pouletgeschnetzeltem, Kokosmilch, Babymeis, Cherrytomaten, Champignons, Shimeji und Frühlingszwiebeln	18.50
--	------	---	-------

WARME VORSPEISEN

Frühlingsrollen mit Crevetten Gefüllte Frühlingsrollen mit Crevetten, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Frühlingszwiebeln dazu Süss-Sauer-Sauce	19.50	Vegetarische Frühlingsrollen Gefüllte Frühlingsrollen mit Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Frühlingszwiebeln dazu Süss-Sauer-Sauce	18.50
--	-------	--	-------

CURRY BOWL

Grünes Poulet-Curry Grünes Curry mit Pouletgeschnetzeltem, Thai-Aubergine, Thai-Basilikum, Kafir, Peperoni und Koriander dazu Jasminreis	32.–	Rotes Schweinefleisch-Curry Rotes Curry mit Schweinsgeschnetzeltem, Thai-Erbesen, Aubergine, Thai-Basilikum, Kafir, Peperoni und Koriander, dazu Jasminreis	34.–
Massaman Curry mit Rind Curry mit Rindsgeschnetzeltes, Kartoffeln, Erdnüssen, Peperoni und Zwiebeln dazu Jasminreis	40.–		

WOK DU PARC

Poulet-Satay Marinierte Pouletspiesschen mit gebratenem Reis an Erdnuss-Sauce oder süss-Sauce	32.–	Tofu-Satay Tofuspiesschen mit gebratenem Reis an Soja-Sauce	30.–
Gemüse-Wok mit Crevetten Mit Jasminreis an Soja-Sauce	34.–	Gemüse-Wok mit Rindfleisch Mit Jasminreis an Soja-Sauce	32.–
Gebratene Nudeln mit Crevetten Mit Crevetten, Karotten, Frühlingszwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln an Austernsauce	34.–	Gebratene Nudeln mit Poulet Mit Pouletstreifen, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln an Austernsauce	32.–
Gebratene Nudeln mit Tofu Mit Tofuwürfeln, Karotten, Frühlingszwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln an schwarzer-Bohnsensauce	30.–	Gebratene Nudeln mit Rind Mit Rindstreifen und Gemüse an Austernsauce	32.–

SÜSSES

Exotischer Fruchtsalat An Kokosnuss-Sauce	15.–	Mango Sorbet pro Kugel	4.–
---	------	----------------------------------	-----

ELEMENTS KLASSIKER

VORSPEISEN

Grüner Salat Französisch, Italian, Hausdressing	13.–	Badener Marktsalat Hausdressing	15.–
Persischer Tomaten-Gurkensalat Granatapfel	14.– gross 19.–	Rauchlachs Toast, Sahnemeerrettich, Salatgarnitur	20.– gross 30.–
Beefsteak-Tatar Toast & Butter mild medium scharf Cognac	26.– gross 36.– +3.50		

CHARCUTERIE & ANTIPASTI

Frisch von der Theke Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Kräuterspeck	35.–	Oliven & Parmesan	15.–
mit Käse serviert mit frischem Brot & Butter	39.–		

SPARERIBS CHF 52.50

Bacon Ribs Ribs mit dem Geschmack des Besten vom Schwein: Herzhaft geräucherter Bacon		Whiskey Ribs Der verwendete Single Malt Whiskey gibt den Ribs ein malzig-rauchiges Aroma	
Appenzeller Ribs Die 42 Kräuter des Appenzeller Kräuterbitters verleihen den Ribs ihren Geschmack		Ofenkartoffel & Maiskolben Frischkäse & Jalapeño-Dip	

HERZHAFTE GERICHTE

Entrecôte vom Rind	28.50 120g 44.– 200g	Rib-Eye Steak vom Rind	45.– 200g
Lammnierstück (AU)	39.– 200g	Kalbssteak	49.50 200g

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen separat

BEILAGEN 8.– je Beilage

Pommes Frites | Blattsalat | Rösti
Butterreis | Ratatouille | Marktgemüse
Ofenkartoffel | Gebratener Reis

SAUCE 4.– je Sauce

Kalbsjus | BBQ-Sauce | Sauercreme
Chilisauce | Pilz-Rahmsauce | Café de Paris

KLASSIKER

Rindsburger im Brioche Bun mit Süsskartoffel Pommes Frites & Cole Slaw mit Käse, Speck, Röstzwiebeln oder Spiegelei	29.– je + 2.–	Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti	45.–
mit extra Fleisch	+ 15.–	Schweinsplätzli Pommes Frites & Jus	29.50
		Cesar Salat mit Parmesan Speck & Croûtons Streifen von der Pouletbrust	20.50 + 8.–

VEGETARISCH

Penne cinque "p" Tomate, Petersilie, Rahm, Parmesan	29.–	Green Mountain Burger BBQ Sauce, Coleslaw, Süsskartoffel-Pommes Frites	29.–
Quinoa mit Zitrone & mediterranem Gemüse	26.–	Gegrilltes Gemüsebouquet mit Schmortomaten und Rucola	26.–
Ratatouille Ravioli Rucola und Parmesan	29.–		

elements

RESTAURANT

Dear guests,

Our chef, Mr. Anthony Carlos, and his team would like to welcome you to elements restaurant. We are pleased to present you with a unique culinary experience.

Here you will find a selection of traditional Asian dishes and Swiss classics. Each dish is carefully prepared to delight your senses and offer you an unforgettable culinary experience.

From spicy curries to hearty Swiss specialties, our cuisine offers a diverse palette that combines the delicious flavors and traditions of both cuisines. We invite you to be enchanted by these two worlds and enjoy the variety of flavors our restaurant has to offer.

We are happy to be there for you.

The elements restaurant team


Valeria Biondo & Anthony Carlos
Head of Restaurant & Chef

TASTE OF ASIA

SOUPS

Tom Yam Gung Spicy Thai soup with coconut milk, prawns, mushrooms, cherry tomatoes, Thai celery and kaffir leaves	19.–	Tom Kha Kai Chicken soup with sliced chicken eltem, coconut milk, baby corn, cherry tomatoes, mushrooms, shimeji and spring onions	18.50
---	------	--	-------



HOT STARTERS

Spring rolls with shrimps Stuffed spring rolls with shrimps, carrots, bean sprouts, onions, garlic, coriander and spring onions served with sweet and sour sauce	19.50	 Vegetarian Spring rolls Stuffed spring rolls with carrots, bean sprouts, onions, garlic, coriander and spring onions served with sweet and sour sauce	18.50
--	-------	---	-------



CURRY BOWL

Green chicken-curry Green curry with sliced chicken, Thai eggplant, Thai basil, kafir, peppers and coriander served with jasmine rice	32.–	Red pork-curry Red curry with pork slices, peas, eggplant, Thai basil, kafir, peppers and coriander, served with jasmine rice	34.–
Massaman curry with beef Curry with sliced beef, potatoes, peanuts, peppers and onions served with jasmine rice	40.–		

WOK DU PARC


Chicken-Satay Marinated chicken skewers with fried rice and peanut sauce or sweet sauce	32.–	 Tofu-Satay Tofu skewers with fried rice with soy sauce	30.–
Vegetable wok with shrimps With jasmine rice and soy sauce	34.–	Vegetable-Wok with beef With jasmine rice and soy sauce	32.–
Fried noodles with shrimps With shrimps, carrots, spring onions, coriander and fried onions with oyster sauce	34.–	Fried noodles with chicken With chicken strips, potatoes, spring onions, coriander and fried onions with oyster sauce	32.–
 Fried noodles with tofu With tofu cubes, carrots, spring onions, coriander and fried onions with black bean sauce	30.–	Fried noodles with beef With beef strips and vegetables with oyster sauce	32.–

SWEETS

 Exotic fruit salad With coconut sauce	15.–	 Mango sorbet Per scoop	4.–
---	------	--	-----

ELEMENTS CLASSICS

STARTERS

Green salad French, Italian, house dressing	13.–	Badener market salad House dressing	15.–
 Persian tomato-cucumber salad Pomegranate	14.– large 19.–	Smoked salmon Toast, cream horseradish, salad garnish	20.– large 30.–
Beefsteak-Tatar Toast & Butter mild medium hot Cognac	26.– large 36.– +3.50		

CHARCUTERIE & ANTIPASTI

Fresh from the counter BBündnerfleisch, Bündner raw ham, herb bacon	35.–	Olives & parmesan	15.–
with cheese served with fresh bread & butter	39.–		

SPARERIBS CHF 52.50

Bacon Ribs Ribs with the taste of the best of pork hearty smoked bacon		Whiskey Ribs The single malt whiskey used gives the ribs a malty, smoky aroma	
Appenzeller Ribs The 42 herbs of the Appenzeller herb bitters give ribs their flavor		Baked potato & corn Cream cheese & jalapeño dip	

MAINS

Beef entrecôte	28.50 120g 44.– 200g	Beef rib-eye steak	45.– 200g
Lamb loin (AU)	39.– 200g	Veal steak	49.50 200g

Please select your side dish separately

SIDE DISHES 8.– per side dish

French fries | Leaf salad | Rösti
Buttered rice | Ratatouille | Market vegetables
Baked potato | Fried rice

SAUCES 4.– per sauce

Veal jus | BBQ sauce | Sour cream
Chili sauce | Mushroom cream sauce |
Café de Paris

CLASSICS

Beef burger with brioche bun sweet potato french fries and cole slaw with cheese, bacon, roasted onion each + 2.– with extra meat	29.– each + 2.– + 15.–	Sliced veal Zurich style with rösti	45.–
		Pork escalope French fries and gravy	29.50
		Cesar salad with parmesan bacon & Croûtons Sliced chicken brast	20.50 + 8.–

VEGETARIAN

 Penne cinque "p" Tomato, parsley, parmesan, cream	29.–	 Green Mountain Burger BBQ Sauce, Cole slaw, Sweet potato french fries	29.–
 Quinoa Lemon and vegetables	26.–		
 Ratatouille Ravioli Argula and parmesan	29.–	 Grilled vegetable bouquet Roasted tomatoes and argula	26.–

All prices in CHF incl. VAT. | For information on allergens, please contact our staff.
Switzerland: Chicken, beef, pork | Vietnam: Prawns | Norway: Smoked salmon

All prices in CHF incl. VAT. | For information on allergens, please contact our staff.
Switzerland: Chicken, beef, pork | Vietnam: Prawns | Norway: Smoked salmon

Festtagsprogramm

2024 / 2025

R A M A D A BY WYNDHAM BADEN HOTEL DU PARC

24. Dezember 2024

Heiligabendmenü CHF 105.00 pro Person

25. Dezember 2024

Weihnachtsbrunch von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr CHF 69.00 pro Erwachsener und CHF 34.50 für Kinder
inkl. Prosecco und Heissgetränke

Weihnachtsmenü CHF 105.00 pro Person

31. Dezember 2024

Silvestermenü CHF 105.00 pro Person

1. Januar 2025

Neujahrsmenü CHF 95.00 pro Person ab 19.00 Uhr

Übernachten im Ramada by Wyndham Baden Hotel du Parc

Eine Übernachtung im Doppelzimmer für zwei Personen inklusive 6-Gang Dinner am 24. Dezember 2024
und ein grosszügiges Frühstücksbuffet am 25. Dezember 2024 für CHF 395.00

Eine Übernachtung im Doppelzimmer für zwei Personen inklusive 5-Gang Dinner am 25. Dezember 2024
und ein grosszügiges Frühstücksbuffet am 26. Dezember 2024 für CHF 395.00

Eine Übernachtung im Doppelzimmer für zwei Personen inklusive 5-Gang Dinner am 31. Dezember 2024
und ein Langschläferfrühstück von 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr am 1. Januar 2025 für CHF 395.00

Alle Preise inklusive City Tax

Reservierungen unter:

+41 56 203 15 15

info@hotelduparc.ch

Römerstrasse 24

5400 Baden



Holiday program

2024 / 2025

RAMADA BY WYNDHAM BADEN HOTEL DU PARC

December 24, 2024

Christmas Eve menu CHF 105.00 per person

December 25, 2024

Christmas brunch from 11.30 am to 2.00 pm CHF 69.00 per adult and CHF 34.50 for children

incl. Prosecco and hot drinks

Christmas menu CHF 105.00 per person

December 31, 2024

New Year's Eve menu CHF 105.00 per person

1st January 2025

New Year's menu CHF 95.00 per person from 7.00 pm

Stay overnight at Ramada by Wyndham Baden Hotel du Parc

One overnight stay in a double room for two people including a 6-course dinner on December 24, 2024 and a generous breakfast buffet on December 25, 2024 for CHF 395.00

One overnight stay in a double room for two people including a 5-course dinner on December 25, 2024 and a generous breakfast buffet on December 26, 2024 for CHF 395.00

One overnight stay in a double room for two people including a 5-course dinner on December 31, 2024 and a late breakfast from 8.00 a.m. to 2.00 p.m. on 1st January , 2025 for CHF 395.00

All prices include city tax

Reservations under:

+41 56 203 15 15

info@hotelduparc.ch

Römerstrasse 24

5400 Baden



Weihnachtsmenu

24. Dezember 2024

Du Parc Weihnachtssalat

Gemischter Salat mit Orangen, Granatapfel, Feta-Käse und kandierten Pekannüssen

Rinder-Consommé mit Engelshaar

Zarte Rinder-Consommé, klar und kräftig, serviert mit feinem Engelshaar aus Eiernudeln

Blaues Traubensorbet mit Prosecco

Fruchtig-erfrischendes Sorbet aus blauen Trauben, veredelt mit einem Hauch prickelndem Prosecco

Rindermedaillon mit Jus mit blauen und gelben „pommes allumettes“ und Babygemüse

Zartes Rindermedaillon, serviert mit einer aromatischen Jus, begleitet von knusprigen blauen und gelben „pommes allumettes“ sowie feinem Babygemüse – eine perfekte Komposition aus Farben, Texturen und Geschmack.

Trilogie aus Schokoladen-Lavakuchen, Minz- und Schokoladeneis sowie ein Baileys-Rahm-Shot

Eine himmlische Trilogie: Zartschmelzender Schokoladen-Lavakuchen mit flüssigem Kern, kombiniert mit erfrischendem Minz- und intensivem Schokoladeneis, dazu ein cremiger Baileys-Rahm-Shot – eine perfekte Balance aus Wärme, Frische und Süsse

Blauschimmelkäse mit gebratener Birne

Cremiger Blauschimmelkäse trifft auf die zarte Süsse einer goldbraun gebratenen Birne – ein harmonisches Zusammenspiel von würzigen und fruchtigen Aromen, das den Gaumen verwöhnt.

CHF 105.00 pro Person

Fr. Anthony Carlos, Executive Chef

Deklaration Fleisch
Rind: Schweiz

Änderungen vorbehalten
Preise inkl. MwSt. und Service. Bei Lebensmittelallergien oder -Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Christmas menu

December 24th, 2024

Du Parc Christmas salad

Mixed salad with orange, pomegranate, feta cheese and candied pecan nuts

Beef consommé with angel hair

delicate beef consommé, clear and rich, served with fine egg noodles

Blue grape sorbet with Prosecco

Fruity and refreshing blue grape sorbet, enhanced with a touch of sparkling Prosecco

Beef medallion with jus, blue and yellow “pommes allumettes” served with baby vegetables

Tender beef medallion, served with an aromatic jus, accompanied by crispy blue and yellow “pommes allumettes” and fine baby vegetables – a perfect composition of colors, textures and flavors.

Trilogy of Chocolate Lava Cake, Mint and Chocolate Ice Cream, and a Baileys cream shot

A heavenly trilo: melt-in-the-mouth chocolate lava cake with a liquid core, combined with refreshing mint and intense chocolate ice cream, accompanied by a creamy Baileys cream shot – a perfect balance of warmth, freshness and sweetness

Blue cheese with roasted pear

Creamy blue cheese meets the delicate sweetness of a golden-brown roasted pear – a harmonious interplay of spicy and fruity flavors that pampers the palate.

CHF 105.00 per person

Mr. Anthony Carlos, Executive Chef

Declaration of meat
Beef: Switzerland

Subject to change
Prices incl. VAT and service. If you have any food allergies or intolerances, please contact our service staff.

Weihnachtsmenu

25. Dezember 2024

Salat mit gebratener Ente und grünem Apfel an Himbeerdressing

Zarter Salat mit saftig gebratener Ente und knackigen grünen Apfelscheiben, verfeinert mit einem fruchtig-säuerlichen Himbeerdressing – ein erfrischend elegantes Zusammenspiel von Aromen und Texturen.

Randen-Suppe

Leuchtend rote Randen-Suppe, samtig und fein gewürzt, mit einer leicht erdigen Süsse – ein wärmender Genuss, der den Gaumen sanft umschmeichelt.

Rindsentrecôte an Preiselbeer-Pfeffer-Butter, mit blauem Kartoffelstock und Traubenkernenöl

Zartes Rindsentrecôte, verfeinert mit aromatischer Preiselbeer-Pfeffer-Butter, serviert auf cremigem blauem Kartoffelstock mit einem Hauch von edlem Traubenkernenöl – ein raffinierter Genuss mit feiner Balance aus Fruchtigkeit und Würze.

Duett vom Passionsfrucht-Souffle und Glace Konfetti

Ein verführerisches Duett aus luftigem Passionsfrucht-Soufflé und bunter Glace-Konfetti – eine fruchtige Komposition, die mit jeder Löffel eine spritzige Frische und ein Spiel der Farben entfaltet

Gegrillter Ziegenkäse mit frischen Feigen, Honig und Pistazien

Zart gegrillter Ziegenkäse, kombiniert mit süssen, frischen Feigen, verfeinert mit einem Hauch von Honig und knusprigen Pistazien – ein köstliches Zusammenspiel von Aromen und Texturen, das die Sinne verführt.

CHF 105.00 / Person

Hr. Anthony Carlos, Executive Chef

Deklaration Fleisch

Rind: Schweiz / Ente: Frankreich

Änderungen vorbehalten

Preise inkl. MwSt. und Service. Bei Lebensmittelallergien oder -Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Christmas menu

December 25th, 2024

Salad with grilled duck and green apple with raspberry dressing

Tender salad with succulent fried duck and crunchy green apple slices, refined with a fruity, tangy raspberry dressing – a refreshingly elegant interplay of flavors and textures.

Beetroot soup

A vibrant red beetroot soup, velvety and delicately flavored, with a slight earthy sweetness – a warming pleasure that gently caresses the palate.

Beef Entrecôte with cranberry-pepper-butter, served with blue mashed potatoes and grapeseed oil

Tender sirloin steak, refined with aromatic cranberry-pepper butter, served on creamy blue mashed potatoes with a touch of fine Grapeseed oil – a sophisticated pleasure with a delicate balance of fruitiness and spice.

Duet of passion fruit soufflé and ice cream confetti

An enticing duo of airy passion fruit soufflé and colorful ice cream confetti – a fruity composition that unfolds a tangy freshness and a play of colors with every spoonful

Grilled goat's cheese with fresh figs, honey and pistachios

Delicately grilled goat's cheese, combined with sweet, fresh figs, refined with a hint of honey and crispy pistachios – a delicious interplay of flavors and textures that seduces the senses.

CHF 105.00 per Person

Mr. Anthony Carlos, Executive Chef

Declaration of meat

Beef: Switzerland / Duck: France

Subject to change

Prices incl. VAT and service. If you have any food allergies or intolerances, please contact our service staff.

Silvestermenü

31. Dezember 2024

Clementinen-Rucola-Salat an Wildbeerendressing

Ein frischer Clementinen-Rucola-Salat mit Wildbeerendressing vereint süße und würzige Aromen zu einem lebendigen Geschmackserlebnis.

Miso-Suppe mit einem Wachtelei

Eine würzige Miso-Suppe mit zartem Wachtelei vereint traditionelle japanische Aromen und sorgt für ein umami-reiches Genusserlebnis.

Aprikosensorbet mit Champagner

Ein erfrischendes Aprikosensorbet mit prickelndem Champagner vereint tropische Fruchtigkeit und spritzige Eleganz.

Kalbsentrecôte an Cognac-Jus mit Pommes Gaufrettes und Gemüse im Speckmantel

Zartes Kalbs-Entrecôte an Cognac-Jus, mit knusprigen Pommes Gaufrettes und speckumwickeltem Gemüse – ein elegantes Aromen-Spiel, das auf der Zunge zergeht.

oder

Gegrilltes Saiblingsfilet an Beurre-Blanc-Thai-Basilikum-Marmorsauce mit Babygemüse und Pommes Anna

Ein zartes, gegrilltes Saiblingsfilet mit Beurre-Blanc-Thai-Basilikum-Marmorsauce, serviert mit Babygemüse und knusprigen Pommes Anna – ein elegantes Gericht voller raffinierter Aromen.

Vermicelles mit knusprigen Meringue und Kirschen

Vermicelles mit knuspriger Meringue und saftigen Kirschen vereinen Maroni-Aromen und Frische.

CHF 105.00 pro Person

Hr. Anthony Carlos, Executive Chef

Deklaration Fleisch

Kalb: Schweiz / Fisch: Schweiz

Änderungen vorbehalten

Preise inkl. MwSt. und Service. Bei Lebensmittelallergien oder -Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

New Year's Eve menu

December 31st, 2024

Clementine arugula salad with wild berry dressing

A fresh clementine arugula salad with wild berry dressing combines sweet and spicy flavors for a vibrant taste experience.

Miso soup with a quail egg

A flavorful miso soup with a delicate quail egg, combining traditional Japanese flavors for an umami-rich taste sensation.

Apricot Sorbet with Champagne

A refreshing apricot sorbet with sparkling champagne combines fruitiness and sparkling elegance.

Veal entrecôte with cognac jus, served with pommes gaufrettes and vegetables wrapped in bacon

Tender veal entrecôte on a bed of cognac jus, with crispy pommes gaufrettes and vegetables wrapped in bacon – an elegant interplay of flavors that melts in your mouth.

or

Grilled char filet with Thai basil butter marmor sauce, served with baby vegetables and pommes Anna

Delicate grilled char filet with a beurre blanc Thai basil marbled sauce, served with baby vegetables and crispy Anna fries – a dish full of refined flavors.

Vermicelli with crispy meringue and cherries

Vermicelli with crispy meringue and juicy cherries combine chestnut and fresh, fruity notes.

CHF 105 per Person

Hr. Anthony Carlos, Executive Chef

Declaration: Meat

veal: Switzerland / Fish: Switzerland

Subject to change

Prices incl. VAT and service. If you have any food allergies or intolerances, please contact our service staff.

Neujahrmenü

1. Januar 2025

Maistopf mit Gruyere-Käse-Crostinis

Ein herzhafter Maistopf mit knusprigen Gruyère-Käse-Crostinis vereint die süße Note des Maises mit dem würzigen Aroma des Käses.

Waldorfsalat

Ein erfrischender Waldorfsalat mit knackigen Äpfeln, zartem Knollensellerie und knusprigen Walnusskernen vereint fruchtige Süsse und nussige Aromen für einen herzhaften Genuss.

Birnensorbet mit Champagner

Ein erfrischendes Birnensorbet mit prickelndem Champagner vereint Fruchtigkeit und spritzige Eleganz.

Rinderfilet an Pfefferbouquet-Butter mit Edamame-Püree und Zuckerschotten

Zartes Rinderfilet mit aromatischer Pfefferbouquet-Butter, Edamame-Püree und frischen Zuckerschoten – ein elegantes Gericht mit harmonischen Aromen.

Duo vom Schokoladenmousse

Ein köstliches Duo vom Schokoladenmousse aus weisser und dunkler Schokolade vereint zarte Süsse und intensive Aromen für ein himmlisches Genusserlebnis.

CHF 95.00 / Person

Hr. Anthony Carlos, Executive Chef

Deklaration Fleisch
Rind: Schweiz

Änderungen vorbehalten

Preise inkl. MwSt. und Service. Bei Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

New Year's menu

January, 1st 2025

Corn casserole with Gruyère cheese crostinis

A hearty corn casserole with crispy Gruyère cheese crostinis, blending the sweetness of corn with the savory aroma of cheese.

Waldorf salad

A refreshing Waldorf salad with crunchy apples, tender celeriac and crispy walnut kernels balancing fruity sweetness with nutty flavors for a satisfying taste.

Pear Sorbet with Champagne

A refreshing pear sorbet combined with sparkling champagne, offering a mix of fruity and bubbly elegance.

Beef Fillet with Pepperbutter-Bouquet with edamame purée and sugar snow peas

Tender fillet of beef with aromatic pepper bouquet butter, edamame purée and fresh snow peas – an elegant dish with harmonious flavors.

Duo of chocolate mousses

A delicious duo of chocolate mousses made with white and dark chocolate combines delicate sweetness and intense flavors for a heavenly taste experience.

CHF 95.00 per person

Mr. Anthony Carlos, Executive Chef

Declaration of meat
Beef: Switzerland

Subject to change
Prices incl. VAT and service. If you have any food allergies or intolerances, please contact our service staff