

# ELSIE'S CHEF TABLE

16+17 / 23+24 / 30 Dezember 2024

*by Lukas*

## 1. GANG

Zander

Himbeere | Sauerkraut | Limette

## 2. GANG

Trüffel

Parmesan | Crème fraîche | Schnittlauch

## 3. GANG

Rentier

Kartoffel | Preiselbeere | Rosenkohl

## 4. GANG

Honig

Milch | Granola

Menü CHF 105.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 160.00



# ELSIE'S CHEF TABLE

16+17 / 23+24 / 30 December 2024

*by Lukas*

## 1. COURSE

Pike-perch

Raspberry | Sauerkraut | Lime

## 2. COURSE

Truffle

Parmesan | Sour Cream | Chives

## 3. COURSE

Reindeer Venison

Potato | Cranberry | Brussels sprouts

## 4. COURSE

Honey

Milk | Granola

Menu CHF 105.00

Menu with wine pairing CHF 160.00



# ELSIE'S CHEF TABLE

16+17 / 23+24 / 30 Décembre 2024

*by Lukas*

## 1. PLAT

Sandre

Framboise | Choucroute | Citron vert

## 2. PLAT

Truffe

Parmesan | Crème fraîche | Ciboulette

## 3. PLAT

Venaison de renne

Pomme de terre | Airelle | Choux de Bruxelles

## 4. PLAT

Miel

Lait | Granola

Menu CHF 105.00

Menu avec

accompagnement de vin CHF160.00

