

ELSIE'S CHEF TABLE

27+28 Januar
3+4 / 10+11 Februar 2025

by Lukas

1. GANG

Wolfsbarch

Joghurt | Aprikose | Dill

2. GANG

Foie Gras

Bisque | Salicorn | Muscheln

3. GANG

Poulet

Bohnen | Rotwein | Pilze

4. GANG

Avocado

Limette | Schokolade

Menü CHF 105.00
Menü mit Weinbegleitung CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

27+28 January
3+4 / 10+11 February 2025

by Lukas

1. COURSE

Sea Bass
Yogurt | Apricot | Dill

2. COURSE

Foie Gras
Bisque | Samphire | Mussels

3. COURSE

Chicken
Beans | Red Wine | Mushrooms

4. COURSE

Avocado
Lime | Chocolate

Menu CHF 105.00
Menu with wine pairing CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

27+28 Janvier
3+4 / 10+11 Février 2025

by Lukas

1. PLAT

Loup de Mer
Yaourt | Apricot | Aneth

2. PLAT

Foie Gras
Bisque | Salicorne | Moules

3. PLAT

Poulet
Haricots | Vin rouge | Champignons

4. PLAT

Avocat
Citron vert | Chocolat

Menu CHF 105.00
Menu avec
accompagnement de vin CHF 160.00

