

ELSIE'S CHEF TABLE

15+16 / 22+23 / 29+30 Dezember 2025

by Lukas

1. GANG

Thunfisch

Ponzu | Wasabi | Jalapeño

2. GANG

Foie Gras

Salicorne | Miesmuscheln | Bisque

3. GANG

Kabeljau

Champagner | Risotto | Fenchel

4. GANG

Yuzu

Meringue | Pfeffer aus Madagaskar

Menü CHF 105.00

Menü mit Weinbegleitung CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

15+16 / 22+23 / 29+30 December 2025

by Lukas

1. COURSE

Tuna

Ponzu | Wasabi | Jalapeño

2. COURSE

Foie Gras

Salicornia | Mussels | Bisque

3. COURSE

Codfish

Champagne | Risotto | Fennel

4. COURSE

Yuzu

Meringues | Madagascar Pepper

Menu CHF 105.00

Menu with wine pairing CHF 160.00



ELSIE'S CHEF TABLE

15+16 / 22+23 / 29+30 Décembre 2025

by Lukas

1. PLAT

Thon

Ponzu | Wasabi | Jalapeño

2. PLAT

Foie Gras

Salicorne | Moules | Bisque

3. PLAT

Cabillaud

Champagne | Risotto | Fenouil

4. PLAT

Yuzu

Meringues | Poivre de Madagascar

Menu CHF 105.00

Menu avec
accompagnement de vin CHF 160.00

