

Menu

Konzertdinner



30. Dezember 2026

Menü Fleisch

Ein Fest für alle Sinne

16.30 UHR | APÉRO

Canapés

Hausgeräucherter Saibling, Blini, Baeri-Kaviar

17.00 UHR | START DINNER

Liebstöckel-Crunch

Champignon Duxelle, Randengel, Borretschblüte

17.45 UHR | VORSPEISE

Kalbscarpaccio

Trüffelcrème, eingelegte Pfifferlinge, Piemonteser Haselnüsse

18.00 UHR | ZWISCHENGANG

Mangosorbet

Papayakerne, Muscovado-Crumble, Fleur de Sel

18.30 UHR | HAUPTGANG

Gebratenes Rindsfilet

Selleriemousseline, Hokkaidokürbis, Bordelaisesauce

19.30–21.45 UHR

Konzert

Musikgenuss in der Tonhalle Zürich



22.00 UHR | DESSERT

Gebackene Schokoladentarte

Haselnusscrèmeux, Karamell, Kirsch-Stracciatella-Sorbet

23.00 UHR | FRIANDISES & KAFFEE

Süsse Kleinigkeiten

Mangopraline, Tonkabohnen-Macaron, Sesamcookie

CHF 178.00 pro Person

Inkl. Welcome Drink | Wasser | Kaffee



Menü Vegan

Ein Fest für alle Sinne

16.30 UHR | APÉRO

Canapés

Gemüse Tatar, knusprige Kapern, Schnittlauch

17.00 UHR | START DINNER

Liebstockel-Crunch

Champignon Duxelle, Randengel, Borretschblüte

17.45 UHR | VORSPEISE

Sellerie Carpaccio

Trüffelcrème, eingelegte Pfifferlinge, Piemonteser Haselnüsse

18.00 UHR | ZWISCHENGANG

Mangosorbet

Papayakerne, Muscovado-Crumble, Fleur de Sel

18.30 UHR | HAUPTGANG

Blumenkohlsteak

Selleriemousseline, Hokkaidokürbis, Spitzkohlsauce

19.30–21.45 UHR

Konzert

Musikgenuss in der Tonhalle Zürich



22.00 UHR | DESSERT

Schokoladenmousse

Haselnusscrèmeux, Karamell, Kirsch-Stracciatella-Sorbet

23.00 UHR | FRIANDISES & KAFFEE

Süsse Kleinigkeiten

Mangopraline, Tonkabohnen-Macaron, Sesamcookie

CHF 158 pro Person

Inkl. Welcome Drink | Wasser | Kaffee

