

# Menu

## *Silvester 2026*



31. Dezember 2026

# 8-Gänge Menu

## Fleisch

*How New Year tastes at ZUx*

Kristallbrot | Oliventartelette | Liebstöckel Crunch

-

### Blätterteig Muffin

Lauchbutter, Grammeln, Maldon

-

### Balfego & Hamachi Mosaik

Ponzu, Gurke, Bottarga

-

### Challans Entenessenz

Konfierter Schenkel Raviolo, Rosa Brust, Cranberry

-

### Carabinero

Tatar, Prunier Kaviar, Pernod Schaum

-

### Kanadisches Bisonfilet

Sellerie Mousseline, Trüffel, Bordelaise Sauce

-

### Bergamotten Entremet

Zytrus Curd, Estragon Meringue, Limetten Crumble

-

### Gebackene Schokoladentarte

Haselnuss-Crèmeux, Karamell, Kirsch-Stracciatella-Sorbet

-

Mango Praline | Tonkabohnen Macaron | Sesam Cookie



CHF 376.00 pro Person

Inkl. 1 Glas Champagner | 1 Cocktail | Kaffee | Wasser

# 8-Gänge Menu

## Vegan

*How New Year tastes at 2024*

**Kristallbrot | Oliventartelette | Liebstöckel Crunch**

-

### **Blätterteig Muffin**

*Lauchmargarine, Blumenkohl, Maldon*

-

### **Kohlrabi, Pfälzer Mosaik**

*Ponzu, Gurke, Chiasamen*

-

### **Shiitake Essenz**

*Pilz Raviolo, Steinpilz, Cranberry*

-

### **Chioggia Rande**

*Tatar, Olivenöl Kaviar, Pernod Schaum*

-

### **Blumenkohl**

*Sellerie Mousseline, Trüffel, Kabis Jus*

-

### **Bergamotten Entremet**

*Zytrus Curd, Estragon Meringue, Limetten Crumble*

-

### **Mousse au Chocolat**

*Haselnuss-Crémeux, Karamell, Kirsch-Stracciatella-Sorbet*

-

**Mango Praline | Tonkabohnen Macaron | Sesam Cookie**



CHF 347.00 pro Person

Inkl. 1 Glas Champagner | 1 Cocktail | Kaffee | Wasser