

OTTOLENGHI

Menu de la Saint Sylvestre, 145 CHF pp

Inclut l'apéritif, trois plats salés aux choix, un pain pita, un dessert au choix et une mignardise par personne.

apéritif

Beignets de kimchi et Gruyère, sel de sésame (v)

végétarien

Pkhali de betterave rôtie et noix, condiment à l'olive verte (vg, gf)

Chou rouge braisé, raisins, baies de genièvre, gorgonzola (vg, gf)

Muhammara à la courge, huile épicée, noix caramélisées (v, gf)

Halloumi grillé, miel au citron noir, shatta vert (v, gf)

viande

Carpaccio de bœuf, sauce au parmesan et ail confit, pickles d'échalotes, roquette (gf)

Agneau grillé, kofta, sauce ajvar, sumac, salade d'oignon

Filet de chevreuil, yaourt caramélisé, mûres, gruë de cacao (gf)

poissons

Poulpe, sauce d'herbes épicées, salade de fèves raisins secs dorés, huile au curcuma (gf)

Pavé de lotte à l'ail noir, poireaux grillés, chou-rave mariné, haricots borlotti, huile de gingembre

Cabillaud, pois chiches et ail confit, oignons au fenugrec

desserts

Ganache chocolat au thé noir, caramel au whisky, sablé shortbread

Brioche au cédrat fermenté, pistache, glace caramel au petit lait

Sorbet passion et piment, sirop de mezcal (vg, gf)

mignardise

Truffe chocolat au citron noir et au miel

Vg: vegan / v: végétarien / gf: sans gluten

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris.

Merci de signaler à votre serveur si vous avez des allergies alimentaires.

Les informations sur les allergies sont disponibles sur demande.

OTTOLENGHI

New Year menu, 145 CHF pp

Includes the nibble, your choice of three savory dishes, served with pita bread, your choice of one dessert and one mignardise per person.

nibble

Kimchi and Gruyère fritters, sesame salt (v)

vegetarian

Roasted beetroot and walnut pkhali, green olive condiment (vg, gf)

Braised red cabbage, grapes, juniper berries, gorgonzola (vg, gf)

Squash muhammara, spiced oil, caramelised nuts (v, gf)

Grilled halloumi, black lime honey, green shatta (v, gf)

meat

Beef carpaccio, parmesan and confit garlic sauce, pickled shallots, arugula (gf)

Grilled lamb, kofta, ajvar sauce, sumac, onion salad

Venison fillet, caramelised yoghurt, blackberries, cocoa nibs (gf)

fish

Octopus, spiced herb sauce, broad bean and golden raisin salad, turmeric oil (gf)

Monkfish fillet with black garlic, grilled leeks, marinated kohlrabi, borlotti beans, ginger oil

Cod, chickpeas and confit garlic, fenugreek onions

desserts

Black tea chocolate ganache, whisky caramel, shortbread biscuit

Fermented citron brioche, pistachio, buttermilk caramel ice cream

Passion fruit and chilli sorbet, mezcal syrup (vg, gf)

mignardise

Chocolate truffle with black lemon and honey

Vg: vegan / v: vegetarian / gf: gluten free

All prices are in Swiss Francs, including service and VAT.

Please let your waiter know if you have any food allergies.

Allergy Information available on request.