Xmas at HERITAGE

24.-26.12.2026

Amuse-Bouche

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs | Birnen-Senf-Püree | Fenchel-Orangen-Salat

Oder

Burratina | Hokkaido | Feigen | Kürbiskernpesto

Oder

Rindertatar | Stracciatella di bufala| Trüffel

Hauptgänge

Maispoulardenbrust | Waldpilz-Fregola | Federkohl

Oder

Wolfsbarschfilet | violette Kartoffel | Wintergemüse | Safran-Beurre-blanc

Oder

Am Stück gebratenes Kalbssteak | Gemüse | Kartoffelgratin | Steinpilzrahmsauce

Desserts

Schokoladenküchlein | Fior di Latte | exotische Früchte
Oder
Panna cotta | Karamell | Birnen

CHF 120 pro Person | vegetarische Alternative CHF 100