

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

New Years Eve - The Restaurant

amuse bouche

kaviar osietra imperial | blumenkohl | sauerrahm

amuse bouche

caviar osietra imperial | cauliflower | sour cream

königskrabbe | fermentierter wassermelonen rettich | granatapfel

king crab | fermented watermelon radish | pomegranate

leicht geräucherte pastinaken crème | foie gras | quitte | olivenöl

lightly smoked parsnip cream | foie gras | quince | olive oil

perigord trüffel | geräucherte entenbrust | meringue | gelbe & rote beete | estragon | buchweizen

perigord truffle | smoked duck breast | meringue | yellow & red beet | tarragon | buckwheat

heilbutt wildfang | lardo | beurre blanc | kohlrabi | perlzwiebel | vogelbeere

wild caught halibut | lardo | beurre blanc | turnip | pearl onion | rowan berry

rosa gebratener kalbsrücken | schwarzwurzel | wirsing | alba trüffel | pommes soufflé

pink roasted saddle of veal | black salsify | savoy cabbage | alba truffle | pommes soufflé

käse von der fromagerie beeler | feige | birne | früchte brot | pecan nüsse

cheese from the fromagerie beeler | fig | pear | fruit bread | pecan nuts

grand cru felchlin | schokolade | haselnuss | birne | hibiscus

grand cru felchlin | chocolate | hazelnut | pear | hibiscus