

UN NOËL DE RÊVE

AU BORD DU LAC

*Irma & Hans-Jörg*  
*Dütsch*



Kiosk

*Bienvenu & frohe Festtage*

### **Les vins**

Flûte de Champagne

★ ★ ★

Cuvée «Madame Rosmarie Mathier» 2016

Salgesch

★ ★ ★

Cuvée «Terra Zina», Jean-Louis Mathieu 2016

Chalais / Sierre

★ ★ ★

Cuvée «Rouge de Chasse», Domaine Cornulus 2016

Savièse

★ ★ ★

«Malvoisie», J.-J. Défayes 2016

Leytron

### **Menu**

Médaillons de homard, tatar de saumon

*Hummer-Medaillons, Lachstatar*

★ ★ ★

Torchon de foie de canard, vin cuit, noix, brioche maison  
*Entenleberterrinen mit goldenem Birnelli, Nüssen, hausgemachte Brioche*

★ ★ ★

Cabillaud, bisque, céleri, kumquats

*Kabeljau, Krebsfond, Sellerie, Kumquats*

★ ★ ★

Risotto truffé «champenoise», œuf poulette juste coulant

*Champagner-Risotto, Trüffelschaum, pochiertes Frischei*

★ ★ ★

Filet de chevreuil, mousseline de choux de Bruxelles,

poire à Botzi

*Rehrücken, Rosenkohl-Mousseline, Büschelbirne*

★ ★ ★

Fromages du pays

*Käseauswahl*

★ ★ ★

Boule de Noël, sauce-chocolat chaude

*Weihnachtskugel, warme Schokoladensauce*

★ ★ ★

Friandises

*Kaffeegebäck*

**Fr. 199.–**

*inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee*

☆☆☆ 2017 ☆☆☆

**Reservationen**

online auf [www.restaurant-kiosk.ch](http://www.restaurant-kiosk.ch)



Restaurant Kiosk, Seefeldquai 51, 8008 Zürich

