



# NOËL CHEZ LOUIS

Foie Gras Terrine mit Cumberland-Sauce  
und Mesclun-Salat

\*\*\*

Marronicrèmesuppe mit Rohschinken-Fleuron

\*\*\*

Niedergegartes Kalbsfilet im Pistazienmantel  
auf Balsamico-Jus mit Mini-Gemüse und  
Trüffel-Kartoffelstock

\*\*\*

Profiteroles mit Schokoladensauce und Goldstaub

CHF 98.- pro Person

Reservierungen unter +41 44 250 76 80 oder [brasserie-louis.ch](http://brasserie-louis.ch)