

SILVESTER MENÜ 2023/24

FALAFFEL

Marokkanischer Linsensalat | Minze | Sauerrahm | Granatapfel

GÄNSELEBER-TERRINE

Kaltes Quittensüppchen | Pistazie | Birne |
Zwiebelconfitcreme | Brioche

WILDER WOLFSBARSCH

Mönchsbart | Trevisano | Zitrusfrüchte | Pinienkerne
Hummersauce

OCHSENSCHWANZRAVIOLI

Topinambur | Kürbis | Liebstöckel

ERFRISCHUNGS SURPRISE

KALBSHOHRÜCKEN & KALBSMILKEN-PRALINE

Kartoffel-Trüffel-Törtchen | Wirsing | Schwarzwurzel | Morchelsauce

GEBACKENER TALEGGIO

Portweinfeige | Pistazien-Pesto | Lauwarmes Focaccia

oder

SCHOKOLADE, BANANE & MANDARINE

Küchlein | Mousse | Parfait | Sorbet | Crumble

Menüpreis inkl. ein Glas Champagner zum Apéro CHF 150

Menüpreis Vegetarisch inkl. ein Glas Champagner CHF 140

Weinbegleitung (ein Glas pro Gang) CHF 75