

SILVESTER MENÜ

AMUSE BOUCHE

GEBRATENE GERSTE

Zitrusfrüchte | Fermentierter Champignon | Brunnenkresse |
Radiesli | Limetten-Olivenöl

WASSERBÜFFEL-TATAR

Rotkabis | Topinambur | Steinpilz-Croûton | Perigord-Trüffel

RANDEN-ESSENZ

Apfel-Meerrettichravioli | Gebeizter Lachs | Kaviar

GEBRATENER STEINBUTT

Cima di Rappa | Kerbelwurzel | Krustentier-Velouté

ERFRISCHUNGS SURPRISE

RINDSFILET-CREPINETTE & BACKE

Gerösteter Sellerie | Karotte | Federkohl | Sauce bordelaise

GEBACKENER TALEGGIO

Portweinfeige | Pistazien-Pesto | Focaccia

SCHOKOLADE & BIRNE

Blutorange | Crumble

Menüpreis inkl. ein Glas Champagner zum Apéro CHF 144

Menüpreis pro Person inkl. Weinbegleitung CHF 189

Menüpreis Vegetarische Variante inkl. ein Glas Champagner CHF 134