

SILVESTER MENÜ 2021/22

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

Gerösteter Sellerie | Karotte | Federkohl | Sauce bordelaise

GEBACKENER TALEGGIO

Portweifeige | Pistazien-Pesto | Focaccia

oder

SCHOKOLADE & BIRNE

Blutorange | Crumble

Menüpreis inkl. ein Glas Champagner zum Apéro CHF 146

Menüpreis Vegetarisch inkl. ein Glas Champagner CHF 136

Weinbegleitung (ein Glas pro Gang) CHF 59