

# Silvester-Menü 2024

## Amuse bouche

\*\*\*

### Handgeschnittenes Bisontatar

Kapern | Estragon | Oliven | Limette

\*\*\*

### Hummer-Bisque

Fenchel | Meerbohnen | Rocklobster

\*\*\*

### Gebratener Wildfang-Wolfsbarsch

Randen-Apfelrisotto | Champagnersauce

\*\*\*

### Blutorangen-Rosmarinsorbet

\*\*\*

### Hausgemachte Brasato-Ravioli

Topinambur | Federkohl | Nussbitterschaum

\*\*\*

### Kalbsfilet & Geschmorte Kalbsbacke

Kartoffel | Wirsing | Chorizo | Portweinsauce

\*\*\*

### Käseauswahl

Früchtebrot | Feigensenf | Nüsse

oder

### Schokolade

Birne | Bratapfel | Tonkabohne

Menüpreis CHF 138

Menüpreis vegetarisch CHF 128

Weinbegleitung ab der Vorspeise CHF 72