

Silvestermenü

Amuse bouche

...

Geflügelgalantine

dazu Apfel-Sellerie-Salat und geröstete Walnüsse

...

Schwarzwurzelsuppe

mit Périgord-Trüffel

...

Gebratenes Wolfsbarschfilet

an Kardamomsauce
auf Blumenkohl-Salicorne-Edamame-Gerste

...

Am Stück gebratener Kalbsrücken

an Karamellsauce und Fleur de sel
dazu Wintergemüse mit Maroni

...

Schokoladen-Pfefferminze-Mousse

mit Walbeeren-Kompott und Vanilleglace

5-Gänge-Menü

inkl. ein Glas Champagner Laurent Perrier, La Cuvée Brut
128.–



Silvestermenü

Vegetarische Variante

Amuse bouche

...

Marinierte Randen

*mit Nüssli- und Apfel-Sellerie Salat
dazu geröstete Walnüsse*

...

Schwarzwurzelsuppe

mit Périgord-Trüffel

...

Geräucherter Tofu

*an Kardamomsauce
auf Blumenkohl-Salicorne-Edamame-Gerste*

...

Ravioli gefüllt mit Waldpilzefarce

*an Rosmarinsauce
dazu sautierte Pilze und Wintergemüse mit Marroni*

...

Schokoladen-Pfefferminze Mousse

mit Walbeeren-Kompott und Vanilleglace

5-Gänge-Menü vegetarisch

*inkl. ein Glas Champagner Laurent Perrier, La Cuvée Brut
105.–*

