

Silvestermenü

Gebratener Hokkaido-Kürbis

mit Curry und Crème fraîche verfeinert

Gebratene Jakobsmuscheln

auf geröstetem Blumenkohl-Püree

Rindsfilet an Kräuterjus

Pommes fondantes und Honig-Pastinaken

Schokoladen-Himbeeren-Entremet

mit Sorbet und Schokoladen-Gel

Menü CHF 95

Silvestermenü

Vegetarisches Menü

Gebratener Hokkaido-Kürbis

mit Curry und Crème fraîche verfeinert

Gebratene Kräuterseitlinge

mit Soja-Glasur

auf geröstetem Blumenkohl-Püree

planted.steak an Kräuterjus

Pommes fondantes und Honig-Pastinaken

Schokoladen-Himbeeren-Entremet

mit Sorbet und Schokoladen-Gel

Menü CHF 85

Weinempfehlung

Dézaley Tour de Marsens

Chasselas

2023, Les Frères Dubois, Lavaux, Waadt

1 dl CHF 9.50 | 7.5 dl CHF 62

Quattromani

Merlot

2021, Brivio, Gialdi, Delea & Tamborini, Tessin

1 dl CHF 15.70 | 7.5 dl CHF 110