

SILVESTER MENÜ 2016

AMUSE BOUCHE

Thunfischsashimi mit Terjakisauce
und karamellisierten Thai Spargeln

KALTE VORSPEISE

Tartar vom hausgebeiztem Wildlachs
Wasabi Dip und Chip
Sauerrahm und Koriander

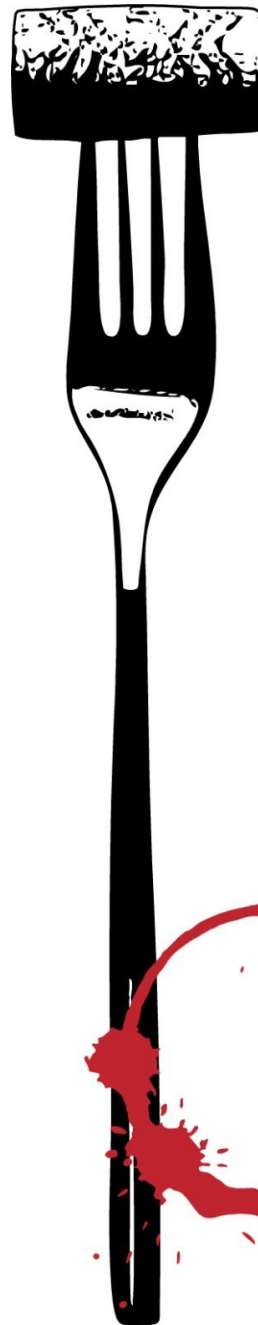
HAUPTGANG

Ihr Individuelles Cordon-Bleu
mit hausgemachten Pommes Bernies
und Gemüse garnitur

DESSERT

Eine Verführung von der Schokolade
mit Mango und Espresso Halbgefrorenes

KALBFLEISCH: CHF 85.00
SCHWEINEFLEISCH: CHF 75.00
AUBERGINE: CHF 65.00
INKLUSIVE EIN GLAS LAURENT PERRIER



SILVESTER MENÜ 2016

AMUSE BOUCHE

Thunfischsashimi mit Terjakisauce
und karamellisierten Thai Spargeln

KALTE VORSPEISE

Tartar vom hausgebeiztem Wildlachs
Wasabi Dip und Chip
Sauerrahm und Koriander

SUPPE

Essenz von der Cuore di bue Tomate
mit Krevetten-Orangen Raviolini
und geröstetem Focaccia

HAUPTGANG

Am Stück schonend, gegartes Rindsfilet an Portweinjus
mit sautiertem Baby Gemüse
und Kastanien-Kartoffelmousse

DESSERT

Eine Verführung von der Schokolade
mit Mango und Espresso Halbgefrorenes

MENÜ KOMPLETT
INKLUSIVE EIN GLAS LAURENT PERRIER

CHF 106.00