

SILVESTER MENÜ 2018

AMUSE BOUCHE

Gruss aus der Küche
lassen sie sich von der Kreativität überraschen

KALTE VORSPEISE

Tartar vom Kalb mit flüssig, frittiertem Ei
Chutney von der roten Zwiebel
und hausgemachtem Olivenbaguette

HAUPTGANG

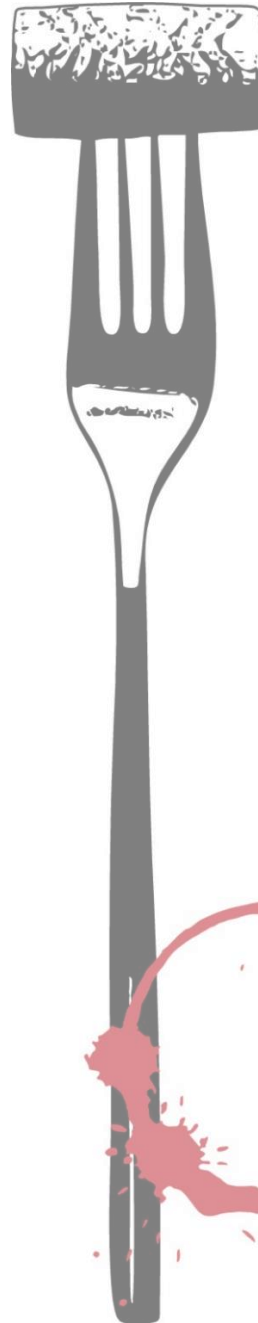
Ihr Individuelles Cordon-Bleu
mit hausgemachte Pommes Frites
und Gemüse garnitur

DESSERT

„Schwarzwälder Kirsch“
neu interpretiert

KALBFLEISCH:	CHF 85.00
SCHWEINEFLEISCH:	CHF 75.00
AUBERGINE:	CHF 65.00

MONTAG DER 31. DEZEMBER 2018



SILVESTER MENÜ 2018

AMUSE BOUCHE

Gruss aus der Küche
lassen sie sich von der Kreativität überraschen

KALTE VORSPEISE

Tartar vom Kalb mit flüssig, frittiertem Ei
Chutney von der roten Zwiebel
und hausgemachtem Olivenbaguette

SUPPE

Steinpilz-Cappuccino mit getrüffeltem Milchschaum
Wan Tan gefüllt mit Steinpilz

WARME VORSPEISE

Gedünsteter Winterkabeljau auf Erbsen-Estragon Püree
Relish vom Boskop Apfel

SORBET

Haugemachtes Basilikum-Zitronen Sorbet
mit einem Schuss Champagner

HAUPTGANG

Am Stück schonend, gegartes Rindsfilet an Portweinjus
zweifarbigen Mezzelune gefüllt mit Ricotta-Spinat
und kleinem Gemüsebouquet

DESSERT

„Schwarzwälder Kirsch“
neu interpretiert

MENÜ KOMPLETT

CHF 121.00