

Sylvester-Menu

Amuse bouche

*Sautierte Scampi auf Orangen-Avocadosalat
mit gerösteten Haselnüssen, Granatapfel und Kräuter*

Maiscrèmesuppe mit haus geräucherter warmer-Lachs

*Gebratenes Perlhuhn an Preiselbeersauce auf
grillierten marinierte Kräuterseitling*

*Kalbsnierstück am Stück gebraten an Porto-Jus,
farbige Karotten mit schwarzem Trüffel und Kartoffelgratin*

Dessert Symphonie

CHF 135.-

Vegetarisches Sylvester-Menu

Amuse bouche

*Frittierter Mozzarella di Bufala auf Orangen-Avocadosalat
mit gerösteten Haselnüssen, Granatapfel und Kräuter*

Maiscrèmesuppe mit Wachtelei

*Auberginen Tatar auf
grillierten marinierte Kräuterseitling*

*Kohlrabi gefüllt mit Eierschwämmli-Ragout
farbige Karotten mit schwarzem Trüffel und Kartoffelgratin*

Dessert Symphonie

CHF 115.-