

# SILVESTERMENÜ

Amuse Bouche

✱

Hausgemachte Pâté en croûte mit Nüsslisalat,  
Zwiebelchutney, Milchbrot & gerösteter Buchweizen

✱

Gebratener Steinbutt mit Rahmwirsing,  
Grapefruit-Beurre-blanc, Röstzwiebeln & Schnittlauchöl

OPTIONAL MIT BRETONISCHEM HUMMER (50 GR) + CHF 26

✱

Birnen-Sellerie-Velouté mit Bratapfelpüree,  
gerösteten Haselnüsse & Nussbutter

✱

Portwein-Johannisbeer-Sorbet & Champagner

✱

Kalbsbäckchen an Périgord-Sauce mit  
Fondantkartoffeln & Wurzelgemüse

✱

Käseauswahl von Jumi mit Feigensenf & Früchtebrot

✱

Dunkle Schokoladentarte mit Crème-fraîche-Glace  
& Fleur de Sel

7-GANG MENÜ: CHF 175 P.P.

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

HERKUNFT:

FLEISCH, BROT: CH

FISCH: ES

HUMMER: FR

BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG DIE KRITISCHEN ALLERGENE BEKANNT,  
DAMIT WIR SIE BEI DER ZUBEREITUNG BERÜCKSICHTIGEN KÖNNEN.

# SILVESTERMENÜ VEGETARISCH

Amuse Bouche

\*

Hausgemachte Pilzpaté mit Nüsslisalat,  
Zwiebelchutney, Milchbrot & gerösteter Buchweizen

\*

Pochiertes Ei mit Rahmwirsing, Grapefruit-Beurre-blanc,  
Röstzwiebeln & Schnittlauchöl

\*

Birnen-Sellerie-Velouté mit Bratpfelpüree,  
gerösteten Haselnüssen & Nussbutter

\*

Portwein-Johannisbeer-Sorbet & Champagner

\*

Petersilienrisotto mit gebratenen Pilzen,  
Périgord-Trüffel & Parmesan

\*

Käseauswahl von Jumi, Feigensenf & Früchtebrot

\*

Dunkle Schokoladentarte,  
Crème-fraîche-Glace & Fleur de Sel

7-GANG MENÜ: CHF 159 P.P.

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE MWST.

---

BITTE GEBEN SIE BEI DER BESTELLUNG DIE KRITISCHEN ALLERGENE BEKANNT,  
DAMIT WIR SIE BEI DER ZUBEREITUNG BERÜCKSICHTIGEN KÖNNEN.