



Silvestermenu 2018

Amuse-bouche

+++

Bisoncarpaccio mit Parmesan-Schwarzpfeffergitter und Salat Bouquet

+++

Blumenkohl-Kokosschäumchen mit Entenbrust Krokant

+++

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet Randenrisotto und grüne Curry Hollandaise

+++

Gebratenes Kalbsfiletmedaillon an Champagner Sabayone Erbsen-Kartoffelstock und Gemüse

oder

Gebratene Seezungenfilets an Champagner Sabayone Erbsen-Kartoffelstock und Gemüse

+++

Panna Cotta von Blauschimmelkäse mit Feigen und Brioche

+++

Silvesterdessert „Happy New Year“

+++

Friandises

6 Gänge à Fr 95.00

4 Gänge à Fr 78.50 (ohne Zander und Käse Panna Cotta)