

Silvester Inspiration

31. Dezember 2024

Prickelnde Ouverture

Marinierte Gelbschwanzmakrele und gebeiztes Lachsfilet
Passionsfrucht, Ingwer, Wasabi, Koriander

Klare Ochsenschwanzsuppe
Gemüseperlen, Ochsenschwanz, Schnittlauch

Trüffelravioli an Steinpilzschaum
Wachtelbrust, Cranberries, Haselnüsse

Gebratenes Meerbarschfilet an Portweinbutter
Kartoffel-Selleriepüree, Wirsing, Crunch

Mandarinensorbet mit Weissem Portwein

Duo von Bisonfilet und Rock Lobster an Béarnaise Sauce
Steinpilzcannelloni und Gemüse vom Markt

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

Schokoladen-Haselnuss-Schnitte mit Kakaofruchtsorbet

Friandises

8-Gang Menü CHF 225.—

7-Gang Menü CHF 205.—

6-Gang Menü CHF 190.—