

Silvester Menü 2017/18

Zweierlei vom Räucher-Barsch

mit Kürbis-Chutney und Asam-Schaum (16.00)

Heuschaum-Suppe (12.00)

mit Wild-Knusperrolle

*Kalbs- Mousse mit Apfelschaum- Sauce
auf Amarant- Teff- Gnocchi* (14.50)

Kalbs- Variation mit Steinpilz (52.00)

Kalbsfilet- Tranche auf Steinpilzen

und seinem feinen Ragout

Gemüsebouquet und Kartoffel- Selleriepürée

oder

Baumer Zander Kreation (52.00)

gebratenes Filet auf Wirsinggemüse

und seinem gefüllten Cannelloni

Schwarzer Reis

Käse Auswahl (16.50)

Kokos- Mousse mit Ananas *oder* *Kaffee-Crème-Köpfchen*
Carpaccio von Ananas, *weisses Mandel Brownie*
Mango- Sorbet *Zimtglace* (13.50)

Menü Komplet *Fr. 98.00*

Alle Gänge sind auch einzeln oder individuell Zusammenstellbar