

Silvester Menü 2018/19

Variation vom Swiss-Lachs und Sauerrahm

Ravioli, Tartar und gebacken (19.50)

Quitten-Ingwer-Schaum-Suppe

mit Reh-Carpaccio (15.50)

Duo von der Wachtel

gebratene Wachtelbrust
knusprige Wachtel-Keule
auf Winterspinat mit Essenz (21.00)

Kalb und Reh mit Pilzen (52.00)

Kalbsfilet und Rehrücken mit marinierten Pilzen
auf Rosmarin- Laugen- Galette und Pastinaken Püree
oder

Seeteufel» Mediterran» (52.00)

Thymian- Schaumsauce
Mediterranes Gemüse
Gebratene Kartoffel

Käse Auswahl (16.50)

Komposition von Apfel und Mango oder Milchschokoladen- Terrine
Mango- Mousse , mit Cranberry
Apfel- Relish und Sorbet Whiskyglace (14.50)

Menü Komplet Fr. 99.00

Alle Gänge sind auch einzeln oder individuell Zusammenstellbar