

SILVESTER MENU

Hausgemachter Aperitif

Apéritif maison
Home made aperitif



Perlhuhn- und Foie-Gras-Terrine, Mango-Chutney, junge Salatblätter mit Essiggurken

Terrine de pintade et foie gras, chutney mangue,
jeunes pousses de salade avec pickles
Guinea fowl and foie gras terrine, mango chutney,
young salad leaves with pickles



Paccheri mit Muscheljus, rohe sizilianische Garnelen mit Limette

Paccheri au jus de crustacés, crevettes de Sicile crues au citron vert
Paccheri with shellfish jus, raw Sicilian shrimps with Lime



Gegrillte rote Thunfisch Tranche, Ponzu- und Passionsfruchtsauce, Hefe-geröstete Karotten und Blumenkohl, Tapioka-Chips

Tranche de thon rouge à la plancha, sauce Ponzu et fruits de la passion,
carottes et choux-fleurs rôtis à la levure, chips de tapioca
Grilled red tuna slice, Ponzu and passion fruit sauce, yeast-roasted carrots and cauliflower, tapioca chips



Rindsfilet Medaillon im Backofen, Traubenmostsauce, Kartoffel-Speck-Millefeuille, geröstetes Blumenkohlpüree, Federkohl

Médaillon de filet de bœuf au four, sauce au moût de raisin,
millefeuille de pommes de terre au lard, purée de chou-fleur rôti, chou-plume
Oven roasted beef fillet medallion, grape must sauce, potato and bacon millefeuille,
roasted cauliflower puree, Kale



Namelaka mit weisser Schokolade und roten Früchten

Namelaka au chocolat blanc et fruits rouges
Namelaka with white chocolate and red fruits

Fr. 158 pro Person

(Boissons non comprises -Getränke nicht inbegriffen- Drinks not included)