

Silvestermenu

Hausaperitif
Apéritif maison
Housaperitif

Entenfoigras, Lebkuchen, süss-sauer Gemüse, kandierte Orangen- und Birnenschutney
Foie gras de canard, pain d'épices, petits légumes à l'aigre doux, orange confite et chutney à la poire
Duck foie gras, gingerbread, sweet and sour vegetables, candied orange and pear chutney

Cannelloni an Tintenfischtinte mit Pecorino und Brokkoli auf gekochten Muscheln
Cannelloni à l'encre de seiche, farci au Pecorino et brocolis sur lit de palourdes mijotées
Cannelloni on cuttlefish ink with Pecorino and broccoli on a bed of simmered clams

Kabeljau-Tranche in Zitruskruste, Meeresspargel, kandierte rote Zwiebel, Safran-Espuma
Tranche de cabillaud en croûte d'agrumes, salicorne, oignon rouge confit, espuma au safran
Cod slice in citrus crust, salicorne, candied red onion, saffron espuma

Sorbet mit kandiertem Ingwer und Zitrone
Sorbet au gingembre et citron confit
Sorbet with candied Ginger and lemon

Kalbsfilet im Ofen an Madeira-Sauce, überbackene Kartoffeln, glasierte Babykarotten
Filet de veau au four sauce au Madeira, bouquet de pommes de terre gratiné, baby carottes glacées
Veal fillet in the oven with Madeira sauce, bouquet of potatoes gratinated, glazed baby carrots

Kastanienmousse auf Zimtbiscuit mit Honigsauce
Mousse de marrons sur biscuit à la cannelle et sauce au miel
Chestnut mousse on cinnamon biscuit with honey sauce

Fr. 144.-- pro Person

