

Silvestermenü 2025

Jakubsmuscheln gebraten
mit Zweierlei Schwarzwurzel und Beurre blanc

oder

Leberterriner
mit Brioche, Zwiebel-Thymian Chutney

Waldpilz Consommé
Wild-Ravioli

oder

Rieslingschaumsuppe
mit Garnelentartar

Mango-Passionsfruchtsorbet
mit Passoa

Seeteufel auf Zitronenrisotto
Wilder Brokkoli und getrocknete Tomaten

oder

Duett vom Kalb (Backe und Filet)
Petersilienwurzelpüree, Kürbis und Walnuss

Ovomaltine Eis
Kirschenbrownie und Nougatkrokant Praline

Pro Person Fr. 98

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MWSt