



Silvesterabend – gemütlich & festlich

1 Glas Prosecco

Apéro Teller mit Käse-Brandteig, Paprika-Blätterteig und Oliven-Madeleine

Apéro plate with cheese puff pastry, sweet pepper puff pastry and olives Madeleine

1. Gang

Topinambur-Velouté dazu Éclairé
gefüllt mit schwarzem Wintertrüffel und Frischkäse

Chestnut soup, with deer Pastrami-Hazelnut-Crostini

2. Gang

Meeresfrüchte-Triologie
Jakobsmuschel, Hummer und Krevetten
auf gedünstetem Fenchel und Orange
an Zitronengras-Beurre Blanc

*Trio of seafood, scallops, lobster and shrimps
on steamed fennel and orange with lemongras beurre blanc*

3. Gang

Sautiertes Saiblingsfilet an Gewürztraminer-Sauce
dazu Venere-Reis und Kohlrabi

Sautéed char filet with Gewürztraminer sauce, Venere rice and cabbage turnip

4. Gang

Hirschentrecôte-Braten an Pfeffer-Preiselbeeren-Sauce
serviert mit Schupf-Nudeln und Wintergarnitur

*Venison entrecote roast with pepper cranberries sauce
served with schupfnudeln and winter trimmings*

5. Gang

Dessertvariation
Passionsfrucht-Törtchen auf Mango-Sauce
und Kokos-Nuss-Glace

*Dessert variation with passion fruit tartlet, mango sauce
and coconut ice cream*

CHF 105.00