

Silvestermenu 2018

Amuse-bouche

Hausgemachte Wildterrine
Preiselbeeren-Espuma und Bouquet
von jungem Salat mit Kürbiskern-Öl

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

Hausgemachte Kürbisterrine
Bouquet von jungem Salat mit Kürbiskern-Öl

Rindskraftbrühe «Champs-Élysées»
mit Trüffel parfümiert unter einer Blätterteighaube

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

Gemüsekraftbrühe «Champs-Élysées»
mit Trüffel parfümiert unter einer Blätterteighaube

Lachs-Jakobsmuscheln «Tournedos»
auf Rotweinrisotto und Safrancreme

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

Tofu-Zucchetti «Tournedos»
auf Rotweinrisotto und Safransauce

Duett vom Rinds- und Kalbsfilet mit kräftigem Jus,
Haselnusskartoffeln und Gemüse «Frou Frou»

FÜR UNSERE VEGETARISCHEN GÄSTE

Waldpilz-Jalousie mit Safransauce
Haselnusskartoffeln und Gemüse «Frou Frou»

Tobleronemousse mit 1001 Gewürzen
und Sesamhippen

4-Gangmenü à CHF 90.00
5-Gangmenü à CHF 99.00