MENU

Amuse Bouche

Rüebli-Tartar mit Apfel-Meerrettichschaum, Wildkräutersalat, geräucherter Tofu «Bio-Hof Trimstein»

Schwarzwurzel Cremesuppe mit Nussbutter und Petersilienschaum

Blutorangensorbet mit Kumquats und Minze verfeinert

Am Stück gegartes Rinds Entrecôte mit Café de Paris, Herzogin-Kartoffeln und glasiertes Wintergemüse

Vegetarisch

Gebratene Pilze mit Rüttihubel-Kräutern Herzogin-Kartoffeln und glasiertes Wintergemüse

Feine Käsevariation vom Jumi mit Nussbrot und Feigensenf

Rüttihubel Silvester Dessertvariation

CHF **96.00**



