

# Silvester Dinner

Aperitif 20 Uhr

## Amuse Bouche

\* \* \* \* \*

Variation von der Geflügelleber  
Granny Smith, Hafer und Kerbelbrioche

\* \* \* \* \*

## Brüggli Saiblingsfilet

Rande, Meerrettich und Buttermilch

\* \* \* \* \*

## Freiland Wachtel

Wirsing, Quitten und Buchenpilze

\* \* \* \* \*

## Schweizer Milchkalb

Petersilie, Kartoffel und Wintertrüffel

\* \* \* \* \*

## Felchlin Schokolade

«Elvesia Grand Cru»

Birne, Haselnuss und Schweizer Ingwer  
Truttiker Essentia

\* \* \* \* \*

Mini-Buchtel mit Aprikosensorbet

Menü CHF 159.-

Weinbegleitung 5 Glas complet 76.-

Gerne bieten wir unser Menü auch Vegetarisch an, unsere Servicemitarbeiter informieren gerne.