

Silvester Early Dinner

Aperitif ab 17:15 Uhr

Amuse Bouche

* * * * *

Variation von der Geflügelleber

Zwetschge, Brioche und Süssweingelee

* * * * *

Zander aus dem Lago Maggiore

Blumenkohl, Schnittlauch-beurre blanc und Zitrus

* * * * *

Schweizer Milchkalbsrücken

Sellerie im Salzteig, Zwiebelmarmelade und Wintertrüffel

* * * * *

Dessert «Exotique»

Menü complet CHF 129 .-

Verkürztes Menü 3 Gänge ohne Zander CHF 98.-

Weinbegleitung 4 Glas complet 52.-

Gerne bieten wir unser Menü auch Vegetarisch an.

Unsere Servicemitarbeiter informieren gerne.

Silvester Dinner

Aperitif 19:15 / Dinner 19:45 Uhr

Amuse Bouche

* * * * *

Variation von der Geflügelleber

Zwetschge, Brioche und Süssweingelee

* * * * *

Jakobsmuschel und Wildfanggarnele

Kohlrabi, Apfel und Haselnuss

* * * * *

Zander aus dem Lago Maggiore

Blumenkohl, Schnittlauch-beurre blanc und Zitrus

* * * * *

Schweizer Milchkalbsrücken

Sellerie im Salzteig, Zwiebelmarmelade und Wintertrüffel

* * * * *

Dessert «Exotique»

* * * * *

Mini-Buchtel mit Aprikosensorbet

Menü CHF 159 .-

Weinbegleitung 5 Glas complet 76.-

Gerne bieten wir unser Menü auch Vegetarisch an.

Unsere Servicemitarbeiter informieren gerne.