

Silvester Dinner

Amuse bouche

* * * * *

Rehtartar

von Josef Mayer aus Bad Wörrishofen (Niederbayern)

verschiedene Randen, Creme Fraiche, Kräuteröl

* * * * *

Lötschberg Egli aus Raron

Blumenkohl, Schnittlauch Beurre Blanc, Saiblingskaviar

* * * * *

Swissshrimp «Kolossal» aus Rheinfelden

Gelbe Erbsen, Curryaromen, Koriander

* * * * *

Vielfalt vom Schweizer Milchkalb

Sellerie, Spitzkohl und St.Galler Trüffel

* * * * *

Felchlin Schokolade

Haselnuss und Yuzu

Menu 5 Gänge CHF 129.-

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen,
können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Silvester Dinner Vegetarisch

Amuse bouche

* * * * *

Edelpilztartar

verschiedene Randen, Creme Fraiche, Kräuteröl

* * * * *

Confiertes Bio-Eigelb

Blumenkohl, Schnittlauch Beurre Blanc, Croutons

* * * * *

Gemüsecurry a la Maison

Gelbe Erbsen, Banane, Koriander

* * * * *

Sellerietarte

Spitzkohl, Zwiebelconfit und St. Galler Trüffel

* * * * *

Felchlin Schokolade

Haselnuss und Yuzu

Menu 5 Gänge CHF 129 .-

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen,
können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.