

SILVESTERMENU

Entenleberterrinen mit Apfel-Zwiebel-Chutney
Brioche und Portweingelée

Muschelcrèmesuppe
mit Garnelen und Jakobsmuscheln

Irish Angus Rindsfilet am Stück gebraten
an Barolojus mit Schalottenkonfit

Trüffelrisotto
kleines Gemüse

oder

Steinbuttfilet mariniert im Traubenkernöl
sautiert auf Fenchel-Orangengemüse

Randengnocchi

Käse vom Wagen aus der Region

Symphonie von Passionsfrucht
und Schokoladen-Minzmousse

Menu mit Fleisch komplett Fr. 120.00

Menu mit Fisch komplett Fr. 108.00

ohne Käse -Fr. 12.00

Datum: 31.12.2025

Zeit: Ab 18 Uhr