



Zum Apéro :

Veuve Cliquot Brut	CHF	90.—
Moët & Chandon	CHF	90.—
Champagner reserve du patron	CHF	79.—
Prosecco	75cl	CHF 62.—
1 Cüpli Champagner	CHF	14.—
1 Cüpli Prosecco	CHF	9.—



Silvestermenu

Begrüssungshäppchen /Amous bouche

Feigenpraline mit weissen Stör auf Aprikosenconcasse
La praline de figues farci avec esturgeon blanc sur lie concassé d'abricots

Klare doppelte-Consommé mit Sherry und Gänsebrötchen
Consommé «double» en tasse avec Blinis de foie gra

Rocklobster im Zuchetti-Dill Mantel undChampagnersauce auf Reis angerichtet
Le médaillon de Rock Lobster sur lit de riz

Pflaumensorbet mit Muscat

Le Sorbet de prunaux avec vin de Muscat

Rindsfilet am Stück gebraten mit Morchelgamysauce Getrüffeltes Agriamousse & Gemüsebegleitung

Filet de bœuf sur jus de morilles création « Silvestre » et Püree-de agria avec truffe/Variation de légumes

Roquefort- und Ziegenkäse mit Früchten- und Maroni
Fromage de chevre et Roquefort avec fruits et maroni

Silvester Überraschungsdessert / Dessert Surprise

MENU COMPLET

CHF 139.—

MENU REDUIT

CHF 129.—

