

Sylvestermenu 2025

Amuse-bouche

VORSPEISEN

Schwertfisch Carpaccio an Senf- Limettensauce & Wasabitropfen

Fr. 16.00

*gebratene Jakobsmuscheln auf lauwarmem Kartoffelsalat
mit zweifarbigem Balsamico- Perlen*

Fr. 16.00

Nüsslisalat mit Frischkäse Pastrami Beef Crèmeschnitte

Fr. 16.00

Vorspeisen Variation

Fr. 23.50

SÜPPCHEN

Champagnerschaumsüppchen mit Baby Hummer

Fr. 18.00

Blaukartoffelsuppe mit Ingwer und Speck Chips

Fr. 14.50

Zitronengrass KoKoscrèmesuppe mit Pouletspiess

Fr. 14.50

Dreierlei Süppchen

Fr. 19.00

WARME VORSPEISEN

Dorschrückenmedaillon

auf Blattspinat an Curry Hollandaise

Fr. 21.00

Blutorangenrisotto mit Rehrückenmedaillon an Steinpilzrahmsauce

Fr. 21.00

Eddie`s Kalbsfleisch Ravioli an Buttersauce

Fr. 23.00

HAUPTGÄNGE

Duett von Kalbsfilet & Kalbskopfbäggli mit Rendangsauce

Fr. 52.00

Rindsfilet an einer Chimichurrisauce

Fr. 49.00

Bisonfilet Medaillon an Karamell- Chilisauce

Fr. 59.00

Seezungenfilets an Safran- Gemüse Bolognais

Fr. 48.00

Alle Hauptgänge werden mit Kartoffelgratin (auf Wunsch mit Trüffel) und Winter Gemüse serviert

Käse Variation

Fr. 14.50

Silvester Dessert „Happy New Year“

Duo Lebkuchenparfait & Aperol- Spritz Panna Cotta

Fr. 13.50

Friandises

**

*

EN GUETE

