

*** Silvester - Menu 2024 ***

Gruss aus der Küche

Karamellisieren Frischziegenkäse aus dem Hasli
mit Preiselbeer-Chutney

Jakobs-Muschel

auf Federkohlsalat mit Birnen & gerösteten Cashewkerne
an Kokosnuss-Vinaigrette

Schwarzwurzelschaum-Suppe

mit Kaffee, Lachsforelle und Petersilien-Pesto

Steinpilz-Ravioli

mit Guanciale-Speck, Salbeibutter und Parma Käse-Chips

Karotten-Mango-Tomaten-Sorbet

mit köstlichem mariniertem Thymian-Feta
und Spumante

Kalbsrücken

Feigen-Zwiebel-Confit
Safran-Risotto gebratenem Blumenkohl

Stracciatella-Parfait mit bretonischem Sablé

Portwein-Zwetschgen & Haselnuss-Zitronensorbet

*

Menu komplett
110.00