

Silvester-Menü

Apéritif

#

Fingerfood und Häppchen

Knusprige Praline vom Ochsenbäckle mit Petersilienwurzel - Birnenpüree

Selbst gemachter Rehschinken mit eigenem Honig und Ricotta

Thunfischtatar mit Sirachakrem und Wakame

#

Exotische Entenconsommé mit Shiitake, Ponzu und Winterrolle

#

Gegrillte, Schottische Jakobsmuschel mit Topinamburcrème,
wildem Brokkoli und Clementinen

#

Filet und geschmorte Hachse vom Milchkalb
im Lembergersud,

Pommes Dauphin und Trüffelbernaise

#

Variation von sizilianischen Blutorangen,
Valrhona Ivoire und Macadamianuß

#

um Mitternacht

1 Glas Winzer Sekt

inkl. Apéritif, Weinbegleitung, Quellwasser
und Glas Sekt um Mitternacht

€ 120.- / Person

