



Sylvester Menu 2025

Menu de Saint Sylvestre 2025

Mise en bouche

Frisches Lachs-Sashimi und Tartar von Avocados mit sonnengetrockneten Tomaten

Sashimi de saumon et tartare d'avocats aux tomates séchées

Hausgemachte Entenleber-Terrine mit Feigen-Chutney und feiner Brioche

Terrine de foie gras de canard maison, chutney de figues et brioche Parisienne

CHF 26.50

Feines Steinbuttfilet vom Grill an kräftiger Balsamico Glace, sämiges Risotto mit Merlot

Filet de Turbo juste grillé, glace de Balsamique de Modena et risotto au Merlot

CHF 29.50

Tom kha gai

Thailändische Kokosmilchsuppe mit Kaffir-Limettenblätter und pochierte Poulardenbrust

Soupe thaïlandaise au lait de coco, feuilles de limes et filet de poularde pochée

CHF 14.50

Rosa gegrilltes Kalbssteak an Barolo-Jus, Süsskartoffelpüree,
glasiertes Seeländer Wurzelgemüse

Steak de veau juste grillé et jus au Barolo, purée de patates douces,
bouquetière de légumes oubliés

CHF 58.00

Mit Dörrfrüchten gefüllter Brie an Ahornsirup und Früchtebrot

Brie farcie aux fruits secs, sirop d'Érable et pain aux fruits

CHF 15.00

Parfait Glacé aus Nougat von Montélimar mit exotischem Früchte Coulis

Parfait glacé au nougat de Montélimar et coulis de fruits exotiques

CHF 14.50

Menu Complet CHF 119.00

