



# Silvestermenu

31. Dezember 2024

18:30

**Begrüßungs-Apéro**

Schlüssel Drink und Häppchen

\*\*\*

Schwarzwurzel Crèmesuppe | Käsepraline | Schwarzkümmelöl | Pinienkerne

\*\*\*

Knusprige Zander-Spinat-Kugel | Hummer-Safran-Bisque | Bulgur

\*\*\*

Sorbet | Hausgemachter Kirschlikör

\*\*\*

Rindsfilet | Krevetten | Demi-Glace  
Pastinaken Gratin | Trüffel-Pilz-Arancini | Topinambur-Mascarpone-Püree

\*\*\*

Käsewagen | Früchtebrot | Konfitüre

\*\*\*

Geräuchertes Haselnussmousse | Crème Fraîche  
Litschi | Cranberry Sauce

\*\*\*

**Mitternachts-Champagner**

**Menupreis**

pro Person

6-Gang 176 CHF

5-Gang 162 CHF (Dessert oder Käse)

# Silvestermenu vegetarisch

## 31. Dezember 2024

18:30

### Begrüßungs-Apéro

Schlüssel Drink und Häppchen

\*\*\*

Schwarzwurzel Crèmesuppe | Käsepraline | Schwarzkümmelöl | Pinienkerne

\*\*\*

Knusprige Ricotta-Spinat-Kugel | Tomaten Beurre Blanc | Bulgur | Chiliöl

\*\*\*

Sorbet | Hausgemachter Kirschlikör

\*\*\*

Bio Gotthard Pilze | geräucherter Tofu | weisse Bohnen |  
Federkohl mit Kapern | Pistazien

\*\*\*

Käsewagen | Früchtebrot | Konfitüre

\*\*\*

Geräuchertes Haselnussmousse | Crème Fraîche  
Litschi | Cranberry Sauce

\*\*\*

### Mitternachts-Champagner

#### Menupreis

pro Person

6-Gang 166 CHF

5-Gang 152 CHF (Dessert oder Käse)