SILVESTER
MENÜ

KALTE VORSPEISE

Taubenbrust-Ballotine mit Foie Gras | Quitte | Zwiebelconfit | Kornelkirschen-Konfitüre
Rotkohl | Saubohnen eingelegter Kohlrabi

(V) Gepresster Sellerie und Kastanien | Quitte | Zwiebelconfit | Kornelkirschen | Rotkohl
Saubohnen | eingelegter Kohlrabi

WARME VORSPEISE

Rösti-Waffel mit Graved Lachs aus Lostallo | Rote Bete | Nori-Algen | säuerlicher Dillrahm
süsser Senf

(V) Rösti-Waffel mit Rote-Bete-„Gravlax“ | Dill-Sauerrahm | süsser Senf | Nori-Algen

SUPPE

Gemüsesuppe aus gerösteter Schwarzwurzel | Molke | Roggencroutons | Schnittlauchöl

FISCH

Zander mit Roggenbrotkruste | Flusskrebse | leichte Safransauce aus Mund
geschmorter und karamellisierter Chicorée | Spinat

(V) Kohlrabi in Roggenteig | Chicorée | Spinat

ERFRISCHUNG

Fenchel-Zitronen-Sorbet | Schweizer Gin

HAUPTGANG

Kapaun Suprême| Morcheln | Sauternes-Weinsauce | Taglierini | Wirsingrahm

(V) Gepresster und glasierter Butternusskürbis | Kastanienherz und Sbrinz-Käse
Morcheln | Sauternes-Weinsauce | Taglierini | Wirsingrahm

DESSERT

Mandarinen-Schokoladen-Komposition mit Zartbitterschokolade | Honig-Mohn-Biskuit
Buttermilchglace | frische Mandarine | säuerliche schwarze Johannisbeere

CHF 180 | 7-GANG

WEINBEGLEITUNG | CHF 14 PRO GLAS