

Silvestermenü

2024 – 2025

Feine Lachs - Frischkäseroulade mit Wasabi und magischem Kräuterelixier an Avocado-creme , dazu kleines Salatbouquet mit Honig - Senfdressing und konfiertes Kirschtomate

oder fleischlos, aber nicht reizlos

Feine Randen - Frischkäseroulade mit Wasabi und magischem Kräuterelixier an Avocado-creme, dazu kleines Salatbouquet mit Honig - Senfdressing und konfiertes Kirschtomate

Cappuccino von der grünen Erbse mit Kokos - Limettenschaum und Kürbis-Chilibrotchips

Zartes Rindsfilet am Stück rosa gebraten an Sauce Bearnaise, begleitet von Bohnenbündchen, glasierten Rübli und Herzoginkartoffeln

oder fleischlos, aber nicht reizlos

Raffiniertes Blumenkohlsteak vom Grill an Sauce Bearnaise, begleitet von getrüffeltem Karfiolpüree, Minispargeln, glasierten Rübli und Herzoginkartoffeln

Unser süsses Feuerwerk auf dem Guggel

**Kleine Schnitte von Himbeere und Mandel
Luftiges Pistazienmousse
Zartschmelzendes Vanilleglace
Knusprige Sesamhippe
Cassisgel**

**Wir wünschen einen vergnüglichen Abend
und «as guets Nüüs»!**