

Silvestermenu



31.12.2011

Zum Einstieg
ein Gläschen Prosecco
mit einer französischen Auster Creuses

Gänseleberterrinen und gebratene Entenleber
mit gebratenem Apfel
und Briochetoast

Randensüppchen mit einem Hauch Blattgold

Medaillon vom Seeteufel in Sesammantel
auf lauwarmen Tomatensalat
mit Basilikumschäumchen

Kirschensorbet mit einem Spritzer Hochprozentigem

Am Stück gebratene Rehkoteletts (A)
an Portweinsauce
mit hausgemachten Safran-Spätzli
dazu Wintergemüse mit Pilzen

Zweierlei aromatische Käse
an Tessiner Feigensenf
mit Nussbrot serviert

Dessert-Variation 2012

Komplettes Menu: Fr. 91.50

4-Gang-Menu: Fr. 65.00

(mit Vorspeise oder Suppe, Fisch, Hauptgang, Käse oder Dessert)