

## *Silvestermenu*

*Amuse bouche*

*Gruss aus der Küche*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio vom geräucherten Hirsch*

*Hausgemachte Pesto, Parmesanhobel, Piemont Haselnüsse*

*Meersalz, Balsamico-Reduktion, bestes Olivenöl*

\*\*\*\*\*

*Aufgeschäumte Hummerbisque*

*Vanille, Jakobsmuschel und Hummerfleisch*

*Blätterteig-Grissini mit Rosmarin und Sesam*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Walnuss-Trüffel-Ravioli*

*Ricotta, Blumenkohl-Schaum, frischer Trüffel*

\*\*\*\*\*

*Rindsfilet am Stück rosa gebraten*

*Kräftiger Balsamico-Rotwein-Jus*

*Hausgemachtes Kartoffel-Sellerie-Püree*

*Wintergemüse*

\*\*\*\*\*

*Winter Wonderland*

*Marroni-Parfait, hausgemachtes Blutorange-Sorbet*

*Eingelegte Zwetschgen, Passionsfrucht-Espuma*

*Menu komplett CHF 108.-*

*Menu-Änderungen aufgrund Produkte Beschaffung vorbehalten*