

## *Silvestermenu*

*Amuse bouche*

*Gruss aus der Küche*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio vom geräucherten Hirsch*

*Hausgemachte Pesto, Parmesanhobel, Piemont Haselnüsse*

*Meersalz, Balsamico-Reduktion, bestes Olivenöl*

\*\*\*\*\*

*Aufgeschäumte Thurgauer Riesling- Suppe*

*Mit gebratener Jakobsmuschel und Blätterteig- Käsesternen*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Walnuss- Trüffel- Ravioli*

*Ricotta, Blumenkohl- Schaum, frischer Trüffel*

\*\*\*\*\*

*Duo vom Rind*

*Rindsfilet am Stück rosa gebraten und sous vide gegarte Rindsbäckchen*

*an kräftigem Balsamico- Rotwein- Jus*

*Hausgemachtes Kartoffel- Sellerie- Püree*

*Wintergemüse*

\*\*\*\*\*

*Winter Wonderland*

*Lebkuchen- Parfait, hausgemachtes Haselnussglace und Blutorangensorbet*

*Eingelegte Zwetschgen, Mandarinen- Espuma*

*Menu komplett CHF 108.-*

*Menu- Änderungen aufgrund Produkte Beschaffung vorbehalten*