

Silvester-Karte



I.

Kürbis-Kokos-Crèmesuppe 14
Riesencrevette gebraten | Blaubeerschaum

Nüsslisalat 16
Feigen | Baumnüsse | Karotten-Marzipan | Hausdressing

Lachs-Tatar-Türmchen 19
Thymian-Biskuit | Dill Crème fraîche | Salat-Bouquet

Wildterriner 22
Gewürz-Orange | Preiselbeeren

II.

Zitronensorbet | Wodka 14

Zwetschgenensorbet | Vieille Prune 14

III.

Tagliatelle an Trüffelrahm 26
Steinpilze gebraten | Lauchzwiebeln
Kirschtomaten | frischer Parmesan

Maispoularde gefüllt mit mediterranen Kräutern 32
Kartoffel-Baumkuchen | buntes Gemüse

Rindsbäggli geschmort 34
Kartoffelstampf | Rahmwirsing | Rotweinjus

Gänsebraten 38
Serviettenknödel | Rotkraut | Orangenjus
Apfelscheibe gebraten | Preiselbeeren

Seeteufel vom Grill 44
Safran-Risotto | Blattspinat | Mangosauce

Kalbssteak 48
Sous-vide gegart
Hokkaido-Püree | Kefen | Calvados-Jus

Les Deux Filets 56
Rinds- & Schweinsfilet
Kartoffel-Baumkuchen | Vichy-Karotten
Morchelsauce | Sauce Béarnaise

IV.

Nuss-Nougat-Parfait | Zwetschgenröster 12

Mocca-Kardamom-Mousse | Portwein-Feigen 12

Dessert-Teller „Surprise“ 15
diverse Spezialitäten des Hauses