



Aperitif

Cava mit Mango und Passionsfrucht
10.50

Alkoholfrei

Ginger Fresh mit Mango
8.50

Weinempfehlungen

POUILLY FUMÉ AOC, 2016
Sauvignon blanc, 12.5%Vol.
Jean-Claude Chatelain, Loire
1dl 8.20 / Fl. 59.00

GIGONDAS AC, 2016
Tradition Le Grand Montmirail
13,5% Vol. Grenache, Syrah, Mourvèdre Cinsault
Domaine Brusset S.A. Cairanne
1dl 8.90 / Fl. 63.50

CHÂTEAU JOLYS, Cuvée Jean, A.O.C. 2011
(Petit-Gros Manseng) Domaine Latrille, Jurason
1dl 8.00 / 3.75dl 37.50

Silvestermenü

Amuse bouche

Hummersuppe mit Cognac
mit grilliertem Crevetten Spiess

Pochiertes Simmentaler Rindsfilet mit Tonkabohnen Öl
Markknochenkruste, zweifarbigen Erbsenmus
junges Rübli und Kartoffelgratin

Dessert Variation Surprise
oder
Käseteller von der Chäshütte
mit hausgemachtem Früchtebrot

Menüpreis 79.50

Vorspeisen

Hummersuppe mit Cognac
mit grilliertem Crevetten Spiess 19.50

Nüsslisalat mit pochiertem Ei
karamellisiertem Speck an Mandeldressing 16.50

Geräuchertes Forellentatar (CH) mit Äpfeln
auf Randen Carpaccio mit Sweet-Basilikumvinaigrette 19.50

Gratinierter Geisskäse auf warmen Linsen
und Rucolasalat 17.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter 70g 20.50
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 130g 31.50

Hauptspeisen

Pochiertes Rindsfilet mit Tonkabohnen Öl 52.50
Markknochenkruste, zweifarbigen Erbsenmus
junges Rübli und Kartoffelgratin

Weissweinsrisotto mit Waldpilzen 27.50
Kürbisschnitzen, frischer Belper Knolle und Marroni

Duett von Zander & Lachsfilet 42.50
auf Randen-Sauerkraut, Safranrahmsauce
und Kartoffelstock mit Rosmarin und Aprikosen

Grilliertes Hirsch Entrecôte 42.50
an sautierten Eierschwämmli in Calvados Sauce
Kürbisschnitz und Kartoffelstock

Moules marinières 32.50
mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce
dazu

Pommes frites, Knoblauch- und Chilimayonnaise 6.50