

SILVESTERMENÜ

Zander Carpaccio

Apfel-Sellerie Salat, Granatapfel, Brioche
À la carte 23.50

Foie Gras Rindsfilet Rossini (Rind/CH)

Pilz Pudding, Baby Brokkoli, Blaue Kartoffeln, Trüffel Jus
À la carte 62.50

Cafe Creme mit Pistazien Glace

Orangen, Schokolade
À la carte 14.50

oder

Käseauswahl von der Chäshütte

Früchtebrot und Feigensenf Chutney
À la carte 14.50

94.50

Weißwein Risotto mit Bärner Trüffel

Pilz Pudding, Kräuteremulsion

34.50

ZUM APERO

Ginger Fresh (Alkoholfrei)

Ingwer, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Mineral

9.50

Gin Tonic Zero (Alkoholfrei)

Lateltin G'nuine Zero alcohol-free Gin, Tonic Water

11.50

Giselle Spritz

Ingwer-Quitten Liqueur, Frizzante

12.50

Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, Limettensaft

15.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

7.5dl

CHARDONNAY AOC, 2021

Primus Classicus, Orsat Martigny (13% Vol.)

54.50

CHÂTEAU POUJEAUX 2016

Haut Medoc (13.5% Vol.)

63.50

CHAMPAGNER

1 dl

3.75dl

7.5dl

MAILLY CHAMPAGNE

Grand Cru Réserve, Champagne, Frankreich (12% Vol.)

14.50

66.50

99.00