

Silvester Menü 2016

**Graved-Lachs-Tartar
auf Honig-Senf-Mousse**

Toast (19.00)

Fasanenkraftbrühe mit Wachtel-Ei (13.00)

Zweierlei von der Entenleber

**gebratene Entenleber
und Entenleber-Terrine**

Rosmarin Buchtel (26.00)

Rehrücken	oder	Wolfsbarsch gebraten	
Portwein-Jus		Schaumwein-Sauce	
geräuchertes Kürbis-Püree		Fenchel-Gemüse	
Pilz-Terrine		Kartoffel-Kreation	
	(48.00)		(44.00)

Käse von der Platte (15.00)

Mini-Schokoladen-Cake mit Orangen

Schokoladen-Schaum

Orangen-Shot (15.00)

Menü komplett Fr. 115.00

Silvester Menü 2016

**Ziegenkäse-Mousse
mit Apfel und Zupfsalat (18.00)**

**Kokos-Limetten-Cappuccino
mit einer Knusper-Crevette (16.00)**

**Ravioli-Band
mit dreierlei Füllungen Spinat,
Trüffel und Pinienkerne (18.00)**

Duo vom Kalb

**feines Kalbsragout
Kalb im Rohschinken-Mantel
Zwiebel-Confit
Kartoffel-Moussline (48.00)**

Käse von der Platte (15.00)

**Komposition von Mango und Litchi
Mangoschnitte, Mangopraline
Litchi-Sorbet (15.00)**

Menü komplett Fr. 115.00

Alle Gänge sind auch einzeln oder individuell Zusammenstellbar.