

# Silvestermenü

*Asiatisch mariniertes Lachs auf leicht pikantem Gurkensalat und Reissessig*

\*\*\*\*\*

*Duett vom Seeteufel und Muscheln in Hummersauce*

\*\*\*\*\*

*Kleiner Risotto mit schwarzem Trüffel  
( Reis aus biologischem Anbau in Mantova Italien )*

\*\*\*\*\*

*Feine Artischockencreme mit Knuspergemüse, Kräutern und Blumen*

\*\*\*\*\*

*Schweizer Kalbsteak am Stück gebraten mit seiner Sauce  
Steinpilze, Spinat und Dauphinekartoffel*

\*\*\*\*\*

*Passionsfrucht und Prosecco*

\*\*\*\*\*

*Kokosnuss Halbgefrorenes mit Schokolade und Rum-Bananen*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachte Friandises*

*Preis pro Person: 148.- CHF*

*Herkunftdeklaration: ( Lachs/Schottland, Seeteufel/GB, Cozze/IT, Kalbsteak/CH )*