

Silvestermenu 17/18

*Ziegenfrischkäse mit Artischocken und Pinienkernen,
Rote Zwiebelkonfitüre*

*(Formaggino fresco di capra su carciofi e pinoli,
cipolle rosse candite)*

*Kurz gebratener Thunfisch mit Avocado und Tomaten
(Trancio di tonno scottato tiepido con avocado e pomodoro)*

*Feine Steinpilzcremesuppe mit Einlage
(Vellutata di funghi porcini e il suo contorno)*

*Knusperiges Tempura vom Gemüse und Riesencrevetten
mit orientalischen Gewürzen*

(Gamberoni e verdure in tempura alle spezie orientali)

*Am Stück gebratenes Kalbssteak mit seinem Jus
auf cremigen Schwarzwurzeln mit Pancetta und Kartoffelpüree*

*(Steak di vitello cotto inero nel suo sugo,
scorzoneria cremosa, pancetta e soffice purea di patate)*

Vacherin Mont d'or mit glasierten Kastanien

(Vacherin Mont d'or con castagne candite)

Mandelkrokant Halbgefrorenes auf Apfel und Feigen

(Semifreddo alle mandorle croccanti su mela e fichi)

Preis pro Person 140.-