

Silvester

5 - G Ä N G E M E N Ü

STARTER

Glas Brotcracker
Senfkaviar | konfierte Kirschtomate

FIRST

Red-graved Lachs & Hecht-Ceviche-Terrine
fermentierter Rotkohl | Wasabi | geräucherter Joghurt | Kräutersalat

CHF 22

SOUP

Schwarzwurzelschaumsuppe mit grilliertem Kräuterseitling
Schnittlauchöl | Brioche-Speck-Croutons

CHF 15

ENTREMETS

Ravioli von Appenzeller Ente
Salbeibutter | Entenbrusttranche | Käsecracker

CHF 24

MAIN COURSE

Rosa gebratenes Kalbsrückenmedaillon auf Morchelsauce
Gemüsestrauß | Tagliarini

CHF 55

BIG BANG

Honey-Sour-Cream-Soufflé & Tonkabohnen-Glace
Crispy Limette | Luftschokolade

CHF 17

5 Gänge Menü CHF 120

New Year's Eve

5 COUSE MENU

STARTER

Glass Bread Cracker
Mustard caviar | confit cherry tomato

FIRST

Red-cured salmon & pike ceviche terrine
Fermented red cabbage | wasabi | smoked yogurt | herb salad

CHF 22

SOUP

Creamed black salsify soup with grilled king oyster mushroom
Chive oil | brioche bacon croutons

CHF 15

ENTREMETS

Ravioli of Appenzell duck
Sage butter | sliced duck breast | cheese cracker

CHF 24

MAIN COURSE

Rosé-roasted veal loin medallion with morel sauce
Seasonal vegetables | tagliarini

CHF 55

BIG BANG

Honey sour cream soufflé & tonka bean ice cream
Crispy lime | aerated chocolate

CHF 17

5 course menu CHF 120

Silvester

5 - GÄNGE MENÜ VEGI

STARTER

Glas Brotcracker
Senfkaviar | konfierte Kirschtomate

FIRST

Carpaccio von der gebackenen Salzrande
Schwarze Knoblauch-Mayonnaise | geräucherter Joghurt | Kräutersalat

CHF 18

SOUP

Schwarzwurzelschaumsuppe mit grilliertem Kräuterseitling
Schnittlauchöl | Brioche Croutons

CHF 15

ENTREMETS

Kürbis-Cappelletti mit Mascarpone gratiniert
Salbeibutter | fermentierter Rotkohl | Sbrinz Chips

CHF 22

MAIN COURSE

Gerösteter Romanesco auf Kichererbsen-Pastinaken-Creme
gepickeltes Gemüse | Pinienkerne | Ajvar

CHF 33

BIG BANG

Honey-Sour-Cream-Soufflé & Tonkabohnen-Glace
Crispy Limette | Luftschokolade

CHF 17

5 Gänge Menü CHF 95

New Year's Eve

5 COURSE MENU VEGGIE



STARTER

Glass bread cracker
Mustard caviar | confit cherry tomato

FIRST

Carpaccio of baked beetroot
Black garlic mayonnaise | smoked yogurt | herb salad

CHF 18

SOUP

Creamed black salsify soup with grilled king oyster mushroom
Chive oil | brioche croutons

CHF 15

ENTREMETS

Pumpkin cappelletti gratinated with mascarpone
Sage butter | fermented red cabbage | Sbrinz crisps

CHF 22

MAIN COURSE

Roasted romanesco on chickpea–parsnip cream
Pickled vegetables | pine nuts | ajvar

CHF 33

BIG BANG

Honey sour cream soufflé & tonka bean ice cream
Crispy lime | aerated chocolate

CHF 17

5 Course Menu CHF 95

