

Silvester 2014 / 2015

Entenbrust mit Honig und Soja mariniert
auf Chicoréebeet mit Erdnüssen

Champagnerschaumsuppe
dazu Ravioli von der geräuchten Forelle
auf Apfel-Selleriesalat mit Baumnüssen

Gebratener Tigerwels an Rieslingschaum
auf geschmortem Senf-Spitzkohl

Grünes Apfelsorbet mit Holzapfelessig

Kalbsfiletmedaillon
unter der Roquefort-Baumnusskruste
an Madeirajus
mit zweifarbigem Kartoffelstock
und Winzerspinat

Schweizer Käseauswahl mit Bündner Birnenbrot

Winterliche Dessertvariation
(Lebkuchenbrownie, Gewürzorange und Glühweinsorbet)

6 Gang Menu 115.00

7 Gang Menu 125.00