

Silvester 2015 / 2016

Hausgemachte Entenleberterrine
mit eingelegten Portweifeigen
und Butterbrioche

Eierschwämmli-Crèmesuppe
mit weissem Thymianespuma

Gebratenes Seeteufelmedaillon
an grünem Erbsenschaum
auf Schwarzwurzel-Kartoffelmousseline

Erfrischendes Passionsfruchtsorbet

Zweierlei vom Kalb
(Filet und geschmortes Bäggli)
an kräftigem Madeira-Jus
dazu Mascarpone-Rosmarinpolenta
und Speckbohnen

Schweizer Käseauswahl mit Bündner Birnenbrot

Zweifarbige Toblerone-Mousse
mit Rotwein-Buttereis
und Orangen-Zimt-Kompott

6 Gang Menu 115.00

7 Gang Menu 125.00