ACKERMANNSHOF
Restaurant & Bar

SILVESTER MENU 2026

Menupreis pro Person CHF 285
inkl. Champagner Apéro

BENVENUTO DELLA CUCINA
Champagne Perrier Jouet Belle Epoque oder Champagner Nominé-Renard Rose zum Apéro

CAPESANTE SCOTTATA
Jakobsmuschel – Blumenkohl – Imperial Oscietra Gold Kaviar

ASTICE BLU
Blauer Hummer – Karotten Ingwerpüre – Maltaise Sabayon

TERRINA DI FEGATO GRASSO
Hausgemachte Entenleber Terrine – Birne «Gute Louise» – Brioche

TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO
Handgemachte Tortellini – Parmigiano Reggiano – Wintertrüffel

SOGLIOLA ALLO CHAMPAGNE
Seezunge gebraten – Topinambur – Champagnersauce

SORBETTO ALLA MELA VERDE E ANETO
Grünes Apfel Sorbet – Dill – Limette

FILETTO DI VITELLO DA LATTE
Filet vom Baselbieter Milchkalb - Radicchio Trevisano– Whiskyjus

FORMAGGI
Käsevariation von Eleveur de Fromages Antony aus Vieux-Ferrette

TORTA DI MELE CARAMELLATA
Apfel Tarte Tatin – Tonkabohnen Glace

PICCOLA PASTICCERIA