

SILVESTER MENÜ 2025

CHF 275

mit Apéro Champagne Oiry Grand Cru, Aurélien Suenen Côtes de Blancs

Crudo di manzo nostrano

Tatar vom heimischen Rind – Taleggiocrema – Pochiertes Wachtelei – Brunnenkresse

Carpaccio di tonno rosso

Carpaccio vom Blauflossenthunfisch – Yuzu – Grüner Apfel – Radieschen

Capesante arrosto

Gebatene Jakobsmuschel – Karamellisierte Zwiebelconsommé – Shii Take

Rombo dell'oceano atlantico

Atlantik Steinbutt – Risotto mit Sepiatinte – Lauch – Topinambur

Tortellini ai gamberi

Mit Riesencrevette gefüllte Tortellini – Junger Blattspinat – Dill – Safranschaum

Sorbetto di cassis

Cassissorbet – Blaubeeren – Champagner

Guanca di vitello brasata

Geschmorte Kalbskopfbake – Weisse Polenta – Rotkraut – Tasmanischer Pfefferjus

Formaggi affinati

Käsevariation von «Eleveur de Fromages» Antony aus Vieux-Ferrette

Il consiglio della nostra pasticceria

Friandises

Schön, dass Sie heute Abend unsere Gäste sind.

Zum neuen Jahr wünschen wir Euch Glück, Gesundheit und 365 wundervolle Tage.

Roland Tischhauser, Flavio Fermi und das Team vom Ackermannshof Basel