

SILVESTER MENÜ 2023

Arrangement zu CHF 260 pro Gast

mit einem Glas Champagner La Grande Vie Extra Brut, La Rogerie

Tartare di cervo

Tatar vom heimischen Hirsch – Taleggiocreame – Wachtelei – Kresse

Carpaccio di tonno rosso

Carpaccio vom roten Thunfisch – Kalbsmilken – Pink Grapefruit – Sesammayonnaise

Capesante fritte

Gebratene Jakobsmuschel – Krustentierbisque – Steinpilze – Cima di rapa

Agnolotti all'astice

Agnolotti mit kanadischem Hummer – Fenchelbrunoise – Pernodschaum

Rombo atlantico arrosto

Atlantik Steinbutt – Risotto mit weissem Alba Trüffel – Topinambur – Lauch

Sorbetto «Kir Royal»

Cassis Sorbet – Champagner – Rosa Pfeffer & Shiso

Filetto di manzo nostrano

Rindsfilet vom Grill der Jenzer Metzgerei – Glasierte Marroni –
Rosenkohl – Selleriecreme – Trüffeljus

Formaggi affinati

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

Consiglio per il dolce

«Pyrat XO» Rum-Karamel – Erdnusscrumble – Fair Trade Banane - Tonkabohnenglacé

Friandises