

SILVESTER MENÜ
2022

Arrangement zu CHF 248 pro Gast
mit einem Glas Champagner Brut Réserve Bérêche & Fils

Champagner Brut Réserve Bérêche & Fils

Jakobsmuschel Carpaccio – Ingwervinaigrette – Mango – Papaya

Carne Cruda vom «Jenzer Kalb» – Bio Vollmilchgelee – Kräutersalat

—

Zwiebelconsommé – Black Cod – Tapioka – Shii Take

—

Canneloni mit «Spencer Gulf» Riesencrevette – Frischen Steinpilzen – Cima di rapa

—

Weisser Alba Trüffel – Roter Thunfisch – Kartoffelcreme – Mariniertes Eigelb – Winterspinat

—

Atlantik Steinbutt – Frittierte Kalbsmilken – Lauch – Topinambur – Schnittlauch

—

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

—

Felchlin Schokolade «Maracaibo 63%» – Marzipan Espuma –

Karamelisierte Baumnüsse – Bratapfelsorbet

—

Friandises