

Silvester 2018

19.00 Uhr
Prickelnder Aperitif zum Jahresausklang

★ ★ ★

20.00 Uhr
Gourmet- Dinner
Musikalisch begleitet von Raimund Mierer

★ ★ ★

24.00 Uhr
Der Champagner
ist kalt gestellt und
wir feiern miteinander
ins 2019

★ ★ ★

Preis pro Person
mit Aperitif
CHF 130.-



Menü

Amuse bouche

★ ★ ★

Hausgeräuchertes Forellenfilet
mit Apfel und Kräutern

★ ★ ★

Pulled Pork vom Spanferkel in Federkohl
mit Pastinake und Dashi

★ ★ ★

Kürbiscremesuppe mit Kernen

★ ★ ★

Pochierte Felchen mit Lauch und Kartoffel

★ ★ ★

Duett vom Emmentaler Rind
Niedergegartes Filet und geschmortes Shortrib
Variation von der Topinambur

★ ★ ★

Haselnussparfait mit Schokolade
Tannennadel-Eis