

Silvestermenu & Empfehlungen

Lauwarmes Kürbisküchlein (v)
mit Grana Padano – Reduktion

Einzelpreis: 13.50

Mit Zitrone mariniertes Schwertfisch Carpaccio (Italien)
mit Granatapfel Kernen

Einzelpreis: 21.50

« Tagliolini al nero di seppia »
Handgemachte, schwarze Tagliolini
mit Gamberoni – Bisque und karamellisierten Mandeln

Einzelpreis: 34.50

« Petto d'anatra »
Niedergegarte Entenbrust (EU)
mit Steinpilz Bratensauce und Polenta

Einzelpreis: 36.50

Warmes Schokoladenküchlein
mit einer Kugel Passionsfrucht – Mango – Sorbet

Einzelpreis: 13.50

5 – Gang – Menu: CHF 105.— p.P.

Gerne können Sie einzelne Gänge aus dem Menu bestellen.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Für Detailinformationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an ihren Gastgeber.

Deklaration der Herkunft: Siehe Text.

Unsere Klassiker zu Silvester

Tomatencrèmesuppe « da Pietro »

12.90

Beefsteak Tatar (Rindsfilet: CH)

klein / gross

23.50 / 34.50

Mild, rassig oder scharf zubereitet

dazu Brîoche - Toast & Butter

« Festtagsteller » (v)

32.50

Freiämter Eierspätzli & frisches Rotkraut mit Steinpilz - Bruschetta
glasierten Maroni & halber Birne mit Preiselbeeren

Zanderfilets (EU) im Bierteig

37.50

mit Tartar - Sauce, Salzkartoffeln & Spinat

« Tagliatelle alle cozze alla livornese »

32.90

Handgemachte Tagliatelle mit frischen Miesmuscheln (Holland)

Knoblauch & pikanter Tomatensauce

« Tagliatelle Pfannenstiel »

42.90

Handgemachte Tagliatelle mit Rindsfiletwürfeln (CH)

Parmesan - Rahmsauce, Zwiebeln & Knoblauch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Für Detailinformationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an ihren Gastgeber.

Deklaration der Herkunft: Siehe Text.