

Silvestermenu & Empfehlungen

Lauwarmes Kürbisküchlein (v)
mit Grana Padano – Reduktion

Einzelpreis: 13.50

Mit Zitrone mariniertes Schwertfisch Carpaccio (Italien)
mit Granatapfel Kernen

Einzelpreis: 21.50

« Ravioli al nero di seppia »

Einzelpreis: 34.50

Handgemachte, schwarze Ravioli

mit einer Füllung aus Crevetten (Nordostatlantik), Ricotta & Zitrone
Gamberoni – Bisque und karamellisierten Mandeln

« Petto d'anatra »

Einzelpreis: 36.50

Niedergegarte Entenbrust (EU)

mit Steinpilz Bratensauce und Polenta

Warmes Schokoladenküchlein

Einzelpreis: 13.50

mit einer Kugel Passionsfrucht – Mango – Sorbet

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

Tomatencremesuppe « da Pietro » 12.90

Beefsteak Tatar (Rindsfilet: CH) klein / gross 23.50 / 34.50
Mild, rassig oder scharf zubereitet
dazu Bröche - 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.