



## Silvestermenu & Empfehlungen

Lauwarmes Kürbisküchlein (v)  
mit Grana Padano - Reduktion

Einzelpreis: 13.50

\*\*\*\*\*

Mit Zitrone marinierter Schwertfisch carpaccio (Italien)      Einzelpreis: 21.50  
mit Granatapfel Kernen

\*\*\*\*\*

« Ravioli al nero di seppia »  
Handgemachte, schwarze Ravioli  
mit einer Füllung aus Crevetten (Nordostatlantik), Ricotta & Zitrone  
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

Tomatencremesuppe « da Pietro »	12.90
Beefsteak Tatar (Rindsfilet: CH) Mild, rassig oder scharf zubereitet dazu Brioche - Toast & Butter	klein / gross      23.50 / 34.50
*****	
« Festtagsteller » (v)	32.50
Freiamter Eierspätzli & frisches Rotkraut mit Steinpilz - Bruschetta glasierten Maroni & halber Birne mit Preiselbeeren	
Zanderfilets (EU) im Bierteig mit Tartar - Sauce, Salzkartoffeln & Spinat	37.50
« Tagliatelle alle cozze alla livornese » Handgemachte Tagliatelle mit frischen Miesmuscheln (Holland) Knoblauch & pikanter Tomatensauce	32.90
« Tagliatelle Pfannenstiel » Handgemachte Tagliatelle mit Rindsfiletwürfeln (CH) Parmesan - Rahmsauce, Zwiebeln & Knoblauch	42.90

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Für Detailinformationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.  
Deklaration der Herkunft: Siehe Text.