Silvester - St-Silvestre Mittwoch 31.12.2025 Mercredi

<u>Silvester-Menu</u>

Amuse-Bouche

* * *

Safran-Suppe mit Speck-Fahne

* * *

Zanderfilet gebraten auf

Lauch-Crème mit kleine Kartoffeln

* * *

Reh-Terrine mit Grenadine-Zwiebeln

Gewürztraminer-Gelée und

Waldorf-Salat

* * *

Rindsfilet grilliert an Morcheln-Sauce

Kartoffel-Mille-Feuilles und

Gemüsebouquet

* * *

Apfelküchlein im Backteig

mit Vanille-Sauce

* * *

Menu de St-Silvestre

Amuse-Bouche

* * *

Soupe au safran avec

voile de lard

* * *

Filet de sandre meunière sur

crème de poireaux et petites pommes de terre

* * *

Terrine de chevreuil avec oignons à la arenadine, aelée au Gewürztraminer et

salade Waldorf

* * *

Filet de bœuf grillé

sauce aux morilles

mille feuilles de pommes de terre et

bouquet de légumes

* * *

Beignet aux pommes dans la pâte à frire

avec crème vanille

* * *

<u>Inklusiv:</u> Begrüssungs-Getränke, Aperitif-Häppchen, Mitternachtscüpli

und Feuerwerk

Inclus: boisson de bienvenue,

bouchées apéritives, coupe de Nouvel-An

et feu d'artifice

Ganzes Menu

Im Wintergarten, Orangerie,

Musikunterhaltuna mit dem Duo

Speisesaal

* * *

Fr. 115.00

Menu complet

au jardin d'hiver, à l'Orangerie,

à la salle à manger

* * *

Ambiance musicale avec le duo

« Duplex »
Willy und Beat

Wir wünschen allen Gästen frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2026!

Nous souhaitons à nos très chers clients un Joyeux Noël et une Heureuse Année 2026!