



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Silvester Menu 2025

Franciacorta und Amuse

Creme Brûlée von Krustentieren mit kross gebratenem Pancetta und Wildkräutersalat

Perlhuhn Consommé mit Kräuterflädle und aromatisiertem Gemüse

Tagliolini mit Trüffeln in leichter Parmesan Buttersauce

*Roastbeef niedrig gegart mit
Sauce Bernaise, Portweinjus, Kartoffelgalette und saisonalem Gemüse*

Variation von italienischem Dessert

MENÜPREIS INKL. 8.1 MWST. FR. 108.- P.P



Tradition, Leidenschaft, Innovation

Silvester Menu 2025 (vegi)

Franciacorta und Amuse

Ziegenkäse mit Pinienkernen und Akazienhonig, marinierte Paprika mit Minze

Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich-Schaum

Tagliolini mit Trüffeln in leichter Parmesan Buttersauce

Rotes Thai-Gemüsecurry mit Tofu und Jasminreis

Variation von italienischem Dessert

MENÜPREIS INKL. 8.1 MWST. FR. 98.- P.P