

Silvestermenu

Amuse-bouche

Shiki Miki Rosé Brut, Weingut Strehn

...

Hausgemachte Hummer-Pastete

Sauce Rouille

*Lugana DOC Riserva, Vigna di Catullo,
Tenuta Rovaglia, 2020*

...

Champagner-Schaumsuppe

in der Brottasse serviert

*Sancerre Blanc, Les Caillottes AOC,
Jean-Max Roger, 2023*

...

Tagliolini

Trüffel-Espuma, Parmaschinken-Chip
Alto Siós D.O. Costers del Sió, 2021

...

«Bernere Nidlebraten»

rosa gebratener Kalbsrücken,
Morchelrahmsauce,
Kartoffelgratin, kleines Gemüse
*Terra di Monteverro IGT,
Monteverro, 2019*

...

Cannoli

Lebkuchenmousse-Füllung, lauwarmes
Cantucci-Küchlein, Marroni-Parfait
*Ben Ryé Passito di Pantelleria DOP,
Donnafugata, Doppelmagnum, 2009*

...

Friandise

Menu komplett | CHF 128.–
mit Weinbegleitung | CHF 185.–

Schwellenmätteli
Restaurants 

Silvestermenu vegetarisch

Amuse-bouche

Shiki Miki

...

Randen-Avocado-Duett

Blätterteigkissen

*Lugana DOC Riserva, Vigna di Catullo,
Tenuta Rovaglia (vegan), 2020*

...

Champagner-Schaumsuppe

in der Brottasse serviert

*Sancerre Blanc, Les Caillottes AOC,
Jean-Max Roger (vegan), 2023*

...

Tagliolini

Trüffel-Espuma, Grana Padano-Chip
Alto Síos D.O. Costers del Sió (vegan), 2021

...

«Riviera» Silvester-Rolls

knuspriger Brik-Teig mit Gemüse-Feta-Füllung,
pikante Tomatensauce
*Terra di Monteverro IGT,
Monteverro (vegan), 2019*

...

Cannoli

Lebkuchenmousse-Füllung, lauwarmes
Cantucci-Küchlein, Marroni-Parfait
*Ben Ryé Passito di Pantelleria DOP,
Donnafugata (vegan), Doppelmagnum, 2009*

...

Friandise

Menu komplett | CHF 94.50
mit Weinbegleitung | CHF 151.50

Schwellenmätteli
Restaurants 