

# SILVESTER 2018

**Trockenfleisch-Duett mit Nüsslisalat**  
Duo de viande séchée avec doucette

\*\*\*

**Asiatische Kürbissuppe mit Jakobsmuschel**

Crème au potiron asiatique avec  
coquille St. Jacques

\*\*\*

**Sautiertes Saiblingfilet mit seinem Kaviar auf  
Rahmwirsing und Randen-Coulis**

Filet d'omble avec son caviar sur  
chou frisé à la crème et coulis aux betteraves rouges

\*\*\*

**Limetten-Sorbet mit Cassis-Likör**

Sorbet aux citrons verts avec liqueur de cassis

\*\*

**Rindsfilet in Tranchen geschnitten mit  
Morchelsauce  
Kartoffelgratin und  
Wintergemüse**

Filet mignon de bœuf coupé en tranches à la  
sauce aux morilles

Gratin de pommes de terre et  
légumes d'hiver

\*\*\*

**Käse-Reigen**

Variation de fromages

\*\*\*

**Zwetschgen-Zimt-Tirami su mit  
Maroni-Baileys-Parfait, Gewürz-Orangen und  
Weihnachtsguetzli**

Tirami su aux prunes et cannelle avec  
parfait glacé aux marrons et Baileys,  
oranges épicées et biscuits de Noël

\*\*\*

Menu komplett Fr. 119.50

Menu ohne Käse Fr. 112.50

Menu ohne Fisch und Sorbet Fr. 98.50

## Vorspeisen

Trockenfleisch-Duett mit Nüsslisalat Fr. 18.50

Asiatische Kürbissuppe mit Jakobsmuschel Fr. 12.50

Sautiertes Saiblingfilet mit seinem Kaviar auf  
Rahmwirsing und Randen-Coulis Fr. 17.50

Limetten-Sorbet mit Cassis-Likör Fr. 10.50

## Hauptgerichte

Rindsfilet in Tranchen geschnitten mit  
Morchelsauce  
Kartoffel-Gratin und Wintergemüse Fr. 49.50

Sautierte Saiblingfilets mit seinem Kaviar auf  
Rahmwirsing und Randen-Coulis  
Safran-Risotto Fr. 47.50

Gemüse-Strudel mit Waldpilzen  
und Kräutersauce Fr. 38.50

## Desserts

Zwetschgen-Zimt-Tirami su mit  
Maroni-Baileys-Parfait, Gewürz-Orangen  
und Weihnachtsguetzli Fr. 15.50

Käse-Reigen Fr. 15.50