

Sylvestermenü 2016

Amuse bouche



Bunter Wintersalat mit hausgemachter Fleischterrine



Safran Pot-au-feu von der Fasanenbrust und Wurzelgemüsen



Dreierlei von Hausgemachten Ravioli



Gebratenes Seeteufelmedaillon
auf Stock vom blauen Schweden



Apfelsorbet mit Apfelschaumwein



Spiess vom Angus Rindsfilet
serviert mit Cacao-Portweinsauce
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet



Bûche de Meaux mit Davoser Birnenbrot



Hausgemachte Mandeltäschchen auf Röteliesspuma

Menu komplett Fr. 129.– Menü o. Fisch u. Käse Fr. 99.–
Menü o. Fisch, Pasta, Käse, Fr. 84.– Vorsp. & HG & Dessert Fr. 72.50

Oder reichhaltiges Fondue Chinois Buffet à discretion
Mit 7 verschiedenen Fleischsorten, diversen Saucen, Essiggemüsen,
eingelegten Früchten, Pommes frites und Kartoffelkroketten
Fr. 54.–/Person