



## Silvester-Menü 2018

### „Gflügu, Passionsfrucht u Mango“

Geflügellebermousse mit Passionsfrucht-Gel und Mangokompott

*Wilderswiler, Muscat und Solaris, 2016, Sigrist Weinbau, Sigriswil*

CHF 8.00/dl

\*\*\*\*\*

### „Rande, Lachs u Chrüter“

Temperierte Randensuppe mit gebeiztem Lachs aus Lostalio (GR) und Kräutern

*Beyond the clouds, Chardonnay, Barriqueausbau, 2014, Elena Walch, Südtirol*

CHF 13.00/dl

\*\*\*\*\*

### „Härdöpfu, Thuner Trüffu u Eigälb“

Salzige Maluns mit Eigelbcreme, knusprige Kartoffelschalen  
und Thuner Trüffel-Schaum mit Schönbühlgarten Lavendel

*Maienfelder Blauburgunder, 2014, Schloss Salenegg, Bündner-Herrschaft*

CHF 9.00/dl

\*\*\*\*\*

### „Rind, Süesshärdöpfu u Gmües“

Schweizer Roastbeef Dry-Aged und Schweizer Rinds-Short Rib  
mit Amaronejus, Süsskartoffelstampf und Wintergemüse

*Finca Audicana Reserva, Tempranillo, Barriqueausbau, 2011, Bodegas, Rioja*

CHF 8.00/dl

\*\*\*\*\*

### „Früschchäschueche, Bälperchnolle u Dörrbire“

Salziger Frischkäsekuchen mit Belperknolle und Dörrbirne

*Piesporter Goldtröpfchen, Riesling Spätlese 1998, Weingut Molitor, Mosel*

CHF 9.00/dl

\*\*\*\*\*

### „Schoggi, Öpfu u Rosmarin“

Schokoladensorbet mit gebackenem Rosmarin-Pudding, Schokoladencreme,  
eingemachte Äpfel und Meringue

*Eiswein 2013, Bruno Tenud-Tschopp, Varen VS*

CHF 10.50/5cl

Silvestermenü inkl. Aperitif CHF 139.00 pro Person

Weinbegleitung (1 Glas pro Gang) CHF 49.00 pro Person