



Silvester-Menu 2018

Amuse-Bouche



Zweierlei vom Schweizer Kaninchen
raffiniert kombiniert mit Sanddorn und Randen

oder

Spielerei vom Swiss Alpine Lachs
abgerundet mit einer Koriander-Buttermilch-Emulsion,
zartschmelzendem Safran-Gefrorenem und Baby Gurken



Mit Trüffel verfeinerte Perlhuhnnessenz
serviert mit Brioche und einem Onsen-Wachtelei



Hummer Ravioli
mit Mais-Bisque und Schwarzem Knoblauch



Malzsorbet
getoppt von Olivenöl und Schwarzem Pfeffer



Rosa gebratenes Filet vom Piemonteser Kalb mit feiner Morchelkruste
begleitet von knusprigen Kartoffelwürfeln und Jungem Gemüse

oder

Rücken und Bäggli vom Pata Negra Schwein
an einer rassigen Sauce vom Säntis Malt
begleitet von knusprigen Kartoffelwürfeln und Jungem Gemüse



Dessertbüffet "St. Silvester"
Süssigkeiten und Käse nach Lust & Laune
- Käse ab 22.00 Uhr, Desserts anschliessend -



Menu Komplet:	kalte und warme Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Käse, Dessert, Mitternachts-Cüpli & Live Musik	Fr.145.00
4-Gang-Menu:	eine Vorspeise nach Wahl, Suppe, Hauptgang Käse, Dessert, Mitternachts-Cüpli & Live Musik	Fr.125.00

Preise inkl. 7.7 % MwSt.