



DAS SILVESTER MENU

RINDS-CARPACCIO AUS SEEWEN

Berner Küssli, Salz-Zitrone



ALPENHEU-SUPPE

mit Gerste, Walliser Trockenfleisch



WELSFLETT VOM SEMPACHERSEE

Poisson d'Or Sauce, Safran-Blumenkohlmousseline, Kohle



HAUSGEMACHTES BIRNEN-SORBET

VILLA-Thymian-Honig, Birnen-Minz-Margarita



DUETT VOM KALB AUS SCHWYZ

Kalbsfilet und geschmortes Bäggli,

Balsamico-Jus

Dörrtomaten-Pinienkern-Taler, Pak choi



TRILOGIE VOM KÜRBIS

Glacé, Meringue, Kuchen

CHF 156.00

31. Dezember 2024



DAS VEGETARISCHES SILVESTER MENU

KERNSENER PILZ CEVICHE

Leche de tigre, Stangensellerie, rote Zwiebeln



ALPENHEU-SUPPE

mit Gerste, Gemüsegebäck



BERGGEISSKÄSE-RAVIOLI

Nussbutter-Sauce, Kräuter-Öl, Koralle



HAUSGEMACHTES BIRNEN-SORBET

VILLA-Thymian-Honig, Birnen-Minz-Margarita



HAUSGEMACHTER SEITAN

Safran-Blumenkohlmousseline,
Kohle, Pak choi



TRILOGIE VOM KÜRBIS

Glacé, Meringue, Kuchen

CHF 111.00

31. Dezember 2024