

Silvester Dinner

Aperitif 20 Uhr

Amuse Bouche

* * * * *

Variation von der Geflügelleber
Granny Smith, Hafer und Kerbelbrioche

* * * * *

Brüggli Saiblingsfilet

Rande, Meerrettich und Buttermilch

* * * * *

Freiland Wachtel

Wirsing, Quitten und Buchenpilze

* * * * *

Schweizer Milchkalb

Petersilie, Kartoffel und Wintertrüffel

* * * * *

Felchlin Schokolade

«Elvesia Grand Cru»

Birne, Haselnuss und Schweizer Ingwer
Truttiker Essentia

* * * * *

Mini-Buchtel mit Aprikosensorbet

Menü CHF 159.-

Weinbegleitung 5 Glas complet 76.-

Gerne bieten wir unser Menü auch Vegetarisch an, unsere Servicemitarbeiter informieren gerne.