



- **CHF 180 pro Person**  
**inkl. Apéro**  
**live Musik**

**Vegetarisches Menü**  
**CHF 160**



# Silvester Gala-Abend im



Gruss aus der Küche

\*\*\*\*\*

**Rind / Peperoni / Baumnuss**

Hausgebeiztes Magatello vom Schweizer Jungbullen  
verfeinert mit Säntis-Malt-Whisky, Peperoni-Relish,  
schwarzen Baumnüssen und Gold

\*\*\*\*\*

**Karotte / Vanille / Swiss Lachs**

Zweifarbige Karotten-Vanille-Schaumsuppe  
mit Swiss Alpine Lachs aus Lostallo GR und Salz-Mandarine

\*\*\*\*\*

**Entenleber / Zopf / Zwetschge**

Gebratene französische Entenleber  
Portwein-Zwetschgen, mit Zimt und Butter-Zopf

\*\*\*\*\*

**Birne / Safran / Williams**

Hausgemachtes Birnen-Safran-Sorbet  
mit einem Schuss Williams

\*\*\*\*\*

**Hummer / Schwarzwurzel / Kerbel**

Gebratener Hummer auf Schwarzwurzel-Raviolo  
Kumquats und Kerbelschaum

\*\*\*\*\*

**Kalb / Blaue St. Galler / Romanesco**

Duett von der geschmorten Kalbskopf-Backe und Filet vom Swiss Farmer Kalb  
auf blauem Kartoffelstampf, verfeinert mit Thymian und Romanesco

\*\*\*\*\*

**Ananas / Lychee / Kokosnuss**

Karamellierte Cayenne-Ananas  
mit samtiger Kokosnuss-Limetten-Creme und Lychee-Sorbet

\*\*\*\*\*

Friandise