



Silvester 2011

*

Gebratener marinierter Thunfisch
mit eingelegtem japanischem Rettich

Champagner-Süppchen mit
grillierten Jakobsmuscheln

Sautiertes Wachtelbrüstchen auf
Eierschwämmli-Lauchtartar gereicht

Erfrischendes Mandarinsorbet
in der Frucht serviert

Zarte Kalbsfilet-Médailles im Brauerspeckmantel
Sauce mit leichter Note von Zitronengras
Safran-Papardelle
Kleines Gemüse

Käseauswahl mit Confit vom Apfel

Dessert-Surprise „2011,“

Feingebäck

*

Menu complet **Fr. 135.00** pro Person