

## Menu 31.12.2016

Willkommensaperero – *Apéritif de bienvenue* - Welcome drink

\*\*\*

**Entenleberterriner, Würfel von Moscato d'Asti, pochierter Apfel,  
geliertes Glühweingranitee, hausgemachtes Brioche mit fleur de sel**

*Terrine de foie de canard, dés de Moscato d'Asti, pomme pochée,  
granité de vin chaud, brioche au fleur de sel*

Duckling liver terrine, Moscato d'Asti dice, poached apple,  
mulled wine granitée, fleur de sel brioche

\*\*\*

**Duo von gebratener Riesencrevette und Jakobsmuschel,  
schwarzer Reis, Safranschaumsauce**

*Duo de crevette géante et coquille St Jacques, riz noire, sauce crème au safran*

Fried prawn and scallop, black rice, safran cream sauce

\*\*\*

**Kalbsfilet an Rotweinsauce, getrüffeltes Kartoffelpüree  
Gemüse garnitur**

*Filet de veau à la sauce au vin rouge,  
pommes purées aux truffes, bouquet de légumes*

Veal tenderloin with red wine sauce, potato puree with truffle, vegetable bouquet

\*\*\*

**Piemonteser Taleggio mit Feigencoulis,  
hausgemachtes Kastanienbrot**

*Taleggio piemontais, coulis de figues, pain maison de marrons*

Piemontese Taleggio, fig coulis, homemade chestnut bread

\*\*\*

### Dessertvariation

**Orangenparfait, Ingwer-Gewürzkuchen, Mousse von der Zartbitter Schokolade**

*Parfait à l'orange, pain d'épices, mousse au chocolat amer-surfine*

Orange parfait, ginger bread, chocolate mousse

**CHF 89.00**