



Sylvestermenu

Willkommen-Apéro

Apéro de bienvenue

Apéritif

Filet und Rohschinken vom Reh, mariniertes Fenchel, Meerrettich, Avocado

Le filet et le jambon cru de chevreuil, fenouil mariné, raifort, avocat

Tenderloin and cured ham of venison, marinated fennel, horseradish, avocado

Gebratene Jakobsmuschel, Rotweinrisotto, Spinat-Basilikumsalsa, getrocknete Oliven

Coquille St-Jacques, risotto au vin rouge, salsa basilic épinards, olives séchées

Fried scallop, red wine risotto, spinach basil salsa, dried olives

Rosa Kalbsbraten an Rotweinsauce

Safran-Kartoffelpüree, Gemüse

Rôti de veau à la sauce au vin rouge

Purée au safran, légumes

Roast of veal with red wine sauce

Saffron potato puree, vegetables

Saaser Bergkäse, Rotweinpflaumen, Trüffelhonig

Fromage de l'alpage de Saas, pruneaux au vin rouge, miel aux truffes

Saas mountain cheese, red wine plums, truffle honey

Kastanien-Tiramisu, Vanille-Spekulatiusparfait, Schokoladen Crème Brûlée

Tiramisu aux marrons, parfait vanille et speculoos, crème brûlée au chocolat

Chestnut tiramisu, vanilla and speculoos parfait, chocolate cream brûlée

CHF 94.-

