

## Sylvestermenu 2022

Kalbstartar - Randenchutney - Roggenbrotbrioche  
tartare de veau - chutney de betteraves rouges - brioche au seigle  
veal tartare - red beetroot chutney - rye brioche

\*\*\*

Gebratener Thunfisch - Venere Risotto, Safranschaumsauce  
thon poêlé - venere risotto - sauce mousseuse au safran  
fried tuna - venere risotto - saffron foam sauce

\*\*\*

Rindsfiletmedaillons - Kartoffelquadrini - Gemüse  
médaillons de boeuf - carrés pommes Anna - légumes  
Beef medallions - pommes Anna squares - vegetables

\*\*\*

Hobelkäsepraline - Nusskruste - Feigencoulis  
praline de fromage de l'alpage - croûte noisette - coulis de figes  
alp cheese praline - nut crust - fig coulis

\*\*\*

Dessertvariation  
variation de dessert  
desserts delight

CHF 95.-