



## Menu 31.12.2018

**Willkommensaperero – Apéritif de bienvenue - Welcome drink**

\*\*\*

**Kalbsleberparfait mit Apfel-Sauerrahmsalat und Roggenbrotbrioche**

*Parfait de foie de veau, salade de pommes à la crème acidulée, brioche au seigle*

Parfait of veal liver, apple sour cream salad, rye brioche

\*\*\*

**Duo von gebratener Riesenkrevette und Jakobsmuschel  
auf kleinem Hummerrisotto**

*Duo de crevette géante et coquille St-Jacques sur petite risotto à l'homard*

Duo of prawn and scallop on small lobster risotto

\*\*\*

**Kalbsmedaillons an Cognacrahmsauce  
Trüffel-Kartoffelpüree  
Gemüse garnitur**

*Médailon de veau à la sauce crème au cognac*

*Pommes purées aux truffes*

*Bouquet de légumes*

Veal medallion with cognac cream sauce  
Truffle potato puree and vegetable bouquet

\*\*\*

**Ziegenfrischkäsemousse mit pochierten Portweifeigen**

*Mousse de fromage frais et figues pochées au porto*

Fresh goat cheese mousse with port wine poached figs

\*\*\*

**Trio von der Schokolade:**

**Cremeschnitte von der weissen Schokolade, Parfait von der Zartbitterschokolade  
mit Kardamom, Brownie von der Toblerone-Schokolade**

*Trio de chocolat: millefeuille du chocolat blanc,  
parfait de chocolat noir au cardamome, brownie de Toblerone*

Trio of chocolate

**CHF 89.00**