



Menu 31.12.2017

Willkommensaperero – Apéritif de bienvenue - Welcome drink

Tiramisu vom schottischen Rauchlachs mit seinen Rogen

Tiramisu de saumon fumé écossais et caviar rouge

Scottish smoked salmon tiramisu with red caviar

**Niedergegarte Barbarie Entenbrust auf Wirsingnest mit weissem Vermouth,
Pop Corn, weisse Schokolade, Orangensüppchen**

*Magret de canard Barbarie sur nid de chou de milan, vermouth blanc,
pop corn, chocolat blanc, petite soupe à l'orange*

Barabarie duckling breast on savoy cabbage with white vermouth,
pop corn, white chocolate, small orange soup

**Rindsfilet an Rotweinsauce, zweierlei Kartoffelpüree
Gemüse garnitur**

*Filet de boeuf à la sauce au vin rouge,
duo de pommes purées, bouquet de légumes*

Beef tenderloin with red wine sauce, two kinds of potato puree, vegetable bouquet

**Taleggio mit Luzerner „Birewegge“
und Birnen – Ingwer - Preiselbeerchutney**

Taleggio, pain aux poires lucernois, gingembre, chutney aux airelles

Taleggio with lucerne pear bread, ginger, cranberry chutney

**Dessertvariation „Ile de la Réunion“
Süsskartoffelkuchen, Bourbon Schokoladensauce, Vanilleparfait,
Kastanien-Mascarpone mousse**

*Gâteau aux pommes de terre douces, chocolat Bourbon, parfait à la vanille,
mousse au mascarpone et marrons*

Sweet potato cake, Bourbon chocolate, vanilla parfait, mascarpone chestnut mousse

CHF 89.00