

Silvestermenü 2020

Apero auf der Terrasse

Warmer Winterbeerenpunsch mit Vanille - Zimt Zabaione

Menu

Hirsch Carpaccio an Nüsslisalat, Zwetschgen-Vinaigrette und geraspeltem Mythen-Alpkäse

Pilzrahmsüppchen mit weißem Trüffelöl

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit eigenem Gartenkräuter Pesto
und Kartoffel Chip

Waldbeerensorbet mit Bio Riesling Sekt Cuvée Prestige

Kalbsfilet am Stück mit Cognacjus, dazu hausgemachte Steinpilzbandnudeln und glasierten Bio
Rübli

Rosa gebratenes Rindsfilet an Sauce Bearnaise mit hausgemachten Pommes Frites, und
Bio Rotkraut

Dessertvariation Corona (Krone)

Kaffee und hausgemachte Petite Fours

Zum Anstossen um 0:00 Uhr

Ein Glas Moet & Chandon auf der Terrasse

Pro Person 149 CHF

Inklusive Apero Kaffee und ein Glas Champagner zum Jahreswechsel

Zzgl. Wein, Mineralwasser und alkoholischer Getränke

Weinempfehlung aus dem biologischen Wein Anbau

Weisswein

2017 Michelsberger Weissburgunder

Weingut – Sander

Rheinhessen Deutschland

Weiss, trocken

0,75 / 55 CHF

Oder

2018 Seemühle Sauvignon blanc

Casa Nova

AOC St.Gallen Wallenstadt Schweiz

Weiss trocken

0,75 / 58 CHF

Rotwein

2015 Chianti Classico Riserva Sangiovese FOHO

Chianti Classico DOCG

Vento Italien

Rot trocken kräftig

0,75 / 66 CHF

Oder

2017 Bovel Pinot Noir

CasaNova AOC Graubünden – Schweiz

Rot trocken

0.75 / 69 CHF