



**Silvestermenu**  
**Sonntag, 31. Dezember 2017**

*Flûte Champagner «Jacquart» zur Begrüssung*

\*\*\*

*Amuse bouche*

\*\*\*

*Waldpilz-Tartar auf Kartoffel-Selleriecrème,  
begleitet von geräucherten Entenbrust-Streifen (F)*

**Riesling «Obstberg» Weingut Bauer 2016**  
**Pfalz, Deutschland**

\*\*\*

*Lauwarme Tranchen vom Seezungen-Filet (F)  
an Paprika-Olivenöl, serviert in einem Zucchini-Crèmesüppchen*

**Alvarinho «Das isch Läbe» 2016**  
**Vinho Verde, Portugal**

\*\*\*

*Sautierter Bärenkrebs-Schwanz (F) auf  
zweifarbigen Tagliatelle & Hummerschaum*

**Merlot Biasca, Feliciano Gialdi 2015**  
**Tessin, Schweiz**

\*\*\*

*Niedergegartes Filet vom «Irishen Hereford Rind»  
an Trüffeljus, serviert mit einem Blumenkohlflan, Cherry Tomaten  
und blauen Kartoffel-Chips*

**Châteauneuf du Pape, Jérôme Quiot, Rhône 2014**  
**Rhône, Frankreich**

\*\*\*

*Käsevariation vom exklusiven Käsespezialisten «Jumi»*

**Laurona Reserva, René Barbier 2008**  
**Monsant, Spanien**

*Mousse-Törtchen von Mandarinen, Himbeeren  
und Schokolade, begleitet von einer Joghurtglace*

**«Sauternes» Château Mayne du Hayot 2007**  
**Bordeaux, FR**

CHF 129.00

**Weinempfehlung**

*Geniessen Sie unsere Weinreise.*

*Zu jedem Gang servieren wir Ihnen den passenden Wein.*