



*bäumig essen.*

## **Silvestermenu**

*Donnerstag, 31. Dezember 2020*

### **Apéro «l'Obstberg»**

*Flûte Champagner «Louis Roederer» zur Begrüssung*

\*\*\*

### **Entenleber-Terrine**

*Grüner Apfel | Süssholz | Pistazie*

\*\*\*

### **Jakobsmuschel (NOR)**

*Serrano (SP) | Blutorange | Austern-Pilze*

\*\*\*

### **Skrei «Winterkabeljau» (NOR)**

*Gebraten | Krustentierschaum | Brandade | Wilde Preiselbeeren*

\*\*\*

### **Rind (CH)**

*Rib Eye | Angostura | Sherry-Essig Bearnaise | Sellerie-Espuma | Randen-Tarte Tatin*

\*\*\*

### **Blau's Hirni & Abe Rot by Jumi**

*Feige | Früchtebrot*

\*\*\*

### **Glasierte Marroni**

*Rosmarin | Bretonischer Karamell | Nougat-Glace*

\*\*\*

### **Praline «l'Obstberg»**

*Hausgemacht*

\*\*\*

\*\*

\*

**CHF 129.00**

**Geniessen Sie unsere Weinreise, zu jedem Gang servieren wir Ihnen den passenden Wein.**

*Weinreise CHF 62.00*



*bäumig essen.*

## **Silvestermenu «Vegetarisch»**

*Donnerstag, 31. Dezember 2020*

### **Apéro «l'Obstberg»**

*Flûte Champagner «Louis Roederer» zur Begrüssung*

\*\*\*

### **Wintergarten**

*Wintersalate | Grüner Apfel | Olivenerde | Pistazie*

\*\*\*

### **Frische Ricotta-Ravioli**

*Rote Paprika | Basilikum | Austern-Pilze*

\*\*\*

### **Arangini**

*Panko | Chicorée | Mandarine | Wilde Preiselbeeren*

\*\*\*

### **Randen-Tarte Tatin**

*Sellerie-Espuma | Knollen-Sellerie | Asche | Litschi*

\*\*\*

### **Blau's Hirni & Abe Rot by Jumi**

*Feige | Früchtebrot*

\*\*\*

### **Glasierte Marroni**

*Rosmarin | Bretonischer Karamell | Nougat-Glace*

\*\*\*

### **Praline «l'Obstberg»**

*Hausgemacht*

\*\*\*

\*\*

\*

**CHF 115.00**

***Geniessen Sie unsere Weinreise, zu jedem Gang servieren wir Ihnen den passenden Wein.***

*Weinreise CHF 62.00*