

Silvestermenü / New Year's Eve menu /  
Menu de Saint-Sylvestre 2012

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Entenleber-Terrine mit hausgemachtem Zopf  
Canard liver terrine with homemade braided bread  
Terrine au foie gras avec une brioche faite maison

\*\*\*\*\*

Waldpilzrisotto mit Flusskrebse  
Wild mushroom risotto with crayfish  
Risotto aux champignons des bois et écrevisses

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet mit Cremant  
Lemon sorbet with cremant  
Sorbet au citron avec cremant

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet Rossini mit Spätzle und Babygemüse  
Veal filet Rossini style with spätzle and baby vegetables  
Filet de veau à la Rossini avec des spätzle et des legumes jeunes

\*\*\*\*\*

Schokoladenvariation  
Chocolate variation  
Variation sur le theme de chocolat

CHF 88.00

für 5 Gänge / for 5 courses / pour 5 plats

CHF 69.00

für 4 Gänge / for 4 courses / pour 4 plats  
(ohne warme Vorspeise) / (without warm starter) / (sans entrée chaude)

