

Dein Restaurantname

Silvester-Gala

Amuse-Bouche

Champagner-Schäumchen

Leichtes Champagnersüppchen mit Blattgold und Schnittlauch

Erster Gang

Jakobsmuschel auf Linsensalat

Angebraten, auf Beluga-Linsen mit Balsamico-Reduktion und Microgreens

22,00

Hummerbisque

Samtiges Süppchen vom bretonischen Hummer mit Cognac und Sahnehaube

18,00

Zweiter Gang

Filet vom Charolais-Rind

Rosa gebraten, an Rotweinjus mit Trüffelpüree und Bohnenbündeln

48,00

Steinbutt auf Champagnersauce

Mit Spargelspitzen, Kartoffelmousseline und Kaviarperlen

44,00

Trüffel-Risotto

Carnaroli-Reis mit schwarzem Périgord-Trüffel und Parmigiano

38,00

Dessert

Champagner-Sorbet mit Beeren

Erfrischendes Sorbet mit frischen Winterbeeren und Minze

14,00

Grand Dessert «Silvester»

Dreierlei Schokolade: weiß, Vollmilch, dunkel – mit Goldstaub

18,00