



## SILVESTERMENU 2024/2025

### Amuse-Bouches

*(mini arancini mit scamorza, Tartar vom Granny Smith Apfel und roter Beete mit Wasabi)*

\*\*\*

Die Jakobsmuschel in zwei Texturen,  
Champagner Sauce und Caviar von Trebla

\*\*\*

Leichtes Marronschaumsüppchen mit einem Birnen Ravioli

\*\*\*

Aperol Sorbet mit Cava gespritzt

\*\*\*

Kalbshohrücken Medaillon, rosa gebraten an Morchel Sauce,  
Pommes Anna und Gemüse Garnitur

\*\*\*

Hausgemachter Trüffel – Brie mit Feigen Chutney,  
dazu Nussbrot\*

\*\*\*

Der Goldbarren „24 Karat“ nach Art unseres Pâtissiers  
*(Schokolade und Passionsfrucht)*

\*\*\*

Friandises

**Menu CHF 127 pro Person**

