

Jeudi, 31 Décembre 2020

Terrine de foie gras maison avec gelée de porto
et une brioche

Bouillon de bœuf avec bâtonnet de pâte feuilletée et
perles de légumes

Crevettes de sandre à la crème aigre et au miel
sur Gersotto aux betteraves

Sorbet au pamplemousse avec Campari

Rôti de boeu grosse pièce et filet mignon de veau,
sauce à l'échalote et au vinaigre balsamique
Boulettes romaines
Garniture de légumes colorés

Mousse de yaourt au fruit de la passion

CHF 130.00

Donnerstag, 31. Dezember 2020

Hausgemachte Stopfleberterrinen mit Portweingelée
und einem Brioche

Rindskraftbrühe mit Blätterteigstange und Gemüseperlen

Zander-Krevetten Küchlein mit Sauerrahm-Honig Sauce
auf Randen-Gersotto

Grapefruitsorbet mit Campari

Am Stück gebratenes Rinderfilet und Kalbsfilet-Mignon
Schalotten-Balsamico Sauce
Römische Nocken
Bunte Gemüse garnitur

Joghurt-Mousse mit Passionsfrüchte

CHF 130.00