

# Silvester 2018

## Kulinarisches Rendez-vous

### **Terrine de foie gras de canard**

Tranche von der Entenleberterrine  
Muscatgelée und ofenfrischer Brioche



### **Velouté au champagne et parmesan**

Geschäumte Champagnersuppe  
mit Parmesan



### **Lasagne de saumon à la ciboulette**

Hauchdünne Lasagne Blätter mit hausgebeiztem schottischem Lachs  
auf einer schaumigen Schnittlauchsauce



### **Poitrine de caille sur chou frisé aux lardons**

Saftig sautiertes Wachtelbrüstchen auf Rahmwirsing



### **Granité au fruit de la passion**

Erfrischendes Passionsfrucht Granite



### **Terre et mer de boeuf et langouste**

Surf and Turf vom Irländischen Rindsfilet  
mit Langustenschwanz

Sauce Bernaise

gebratene Schlosskartoffel und Gemüse



### **Camembert frites**

Gereifter Camembert frittiert  
mit Preiselbeeren

### und / oder

### **Variation autour du cantuccini**

Variation von Cantuccini und Amaretto



Menü komplett CHF 152.00

Reduktion Käse / Dessert CHF 10.00

Einzelne Gänge zu à la carte Preisen