



SILVESTER 2018

Amuse Bouche
serviert mit einem Glas Champagner

1

Confierte Entenbrust mit Kürbis, Orange und Ingwer

2

Randensuppe mit Jakobsmuschel

3

Gebatener Steinbutt auf Federkohl

4

Sorbet aus frischen «Advents-Rhabarber» aus dem Wehntal

5

Filet vom Black Angus mit Trüffeljus und St. Galler-Kartoffeln

6

Der «weiche & harte» Lieblings-Käse des Chef's

7

Quitten-Carpaccio mit Safran, Crumble und Sauerrahmglacé

Menu komplett 145.- / 5-Gang-Menu 125.-
Menu komplett, inkl. pro Gang den dazugehörigen Wein 215.-

