

Silvester 2020

---

# Menü

## **Sashimi de thon rouge**

Thunfisch Sashimi  
auf asiatisch gewürztem Salat  
von Fregola Sarda

---

## **Velouté de vin blanc aux sbrinz**

Geschäumte Weissweinsuppe  
mit Sbrinz  
und Käse Chips

---

## **Foie de canard rôti**

Gebratene Entenleber  
auf karamellisiertem Apfel  
und Balsamico-Himbeerjus

---

## **Lasagne au saumon**

Lasagne mit schottischem Wildlachs  
an einer Schnittlauch-Buttersauce

---

## **Sorbet à la rose musquée**

Erfrischendes Hagenbuttensorbet

---

## **Filet de veau en manteau de pata negra**

Medaillon vom Kalbsfilet rosa gebraten  
im Pata Negra Mantel, Cognacrahmsauce  
dazu blauer Kartoffelstock und Gemüse

---

## **Brie aux truffes**

Trüffelbrie mit Früchtebrot

**und / oder**

## **Gâteau à la truffe au chocolat**

Zart schmelzender Schokoladenkuchen  
mit Blattgold und Sauerrahmglace

---

**Menü mit Käse oder Dessert**

**(7 Gänge) CHF 139**

**Menü mit Käse und Dessert**

**(8 Gänge) CHF 152**