

Silvester 2022

Menü

Cocktail de homard

Pochierter halber Hummer
auf einem Avocado-Tomaten-Tatar
mit Wasabi-Mousseline

Velouté au champagne et parmesan

Geschäumte Champagnersuppe
mit Parmesan
und einem Käse Chip

Foie de canard poêlé

Gebratene Entenleber
auf einer caramelisierten Apfelscheibe
mit Balsamico und Himbeerjus

Sole d'Atlantique meunière aux morilles

Seezungenfilets an einer Morchelrahmsauce
mit Blätterteigkissen

Sorbet au vin chaud aux épices

Erfrischendes Sorbet vom weissen Glühwein

Filet de bœuf à la truffe

Tranchen vom US- Rindsfilet rosa gebraten
auf sämigem Risotto
und schwarzem Wintertrüffel

"Stanser Flade"

mit Schalotten Chutney und Früchtebrot

und / oder

Gâteau au chocolat moelleux

Ofenfrischer Schokoladenkuchen aus
Felchlin-Schokolade mit zartschmelzendem
Kern und Vanilleglace

Menü mit Käse oder Dessert
(7 Gänge) CHF 165

Menü mit Käse und Dessert
(8 Gänge) CHF 178