

# Silvestermenu



Amuse-Bouche

\*\*\*

Marinierter Taschenkrebs mit Wassermelonenrettich,  
Avocado und Grapefruit

*Vegi: Marinierter Gemüsegewürfel mit  
Wassermelonenrettich, Avocado und Grapefruit*

\*\*\*

Gebratener Zander mit Rotchabis, Blutwurst und  
Cidreschaum

*Vegi: Zweierlei Chabis mit Waldpilzcrumble und  
Cidreschaum*

\*\*\*

Kürbis-Consommé mit Agnelotti und Trüffel

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbacke mit Foie Gras, Pommes  
Mousseline und Schwarzwurzel

*Vegi: Gebackene Mohnpraline mit Gemüsejus mit  
Pommes Mousseline und Schwarzwurzel*

\*\*\*

Käsebuffet

\*\*\*

Schwarzwälder à la Haberbüni

Menupreis pro Person

155

Franciacorta Brut Doppelmagnum,  
CHF 13