



Preise: Menu nach Ihrer Wahl inkl. Apérogetränk

2-Gang Menu	CHF 70.00
3-Gang Menu	CHF 85.00
4-Gang Menu	CHF 100.00

Inklusiv ein Apérogetränk:

Secco (Schaumwein) Nadine Saxer
 Zürcher Riesling-Silvaner AOC 2017, Zürich-Höngg
 Paradisus Granatapfel (alkoholfrei)



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Silvester-Menü 2018



Vorspeisen:

Vitello tonnato vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz mit Auberginentatar und kurz gebratenem Thunfischfilet oder

Bremgartner Bachsaibling Carpaccio

mit Saiblings-Praline oder

Kartoffel-Steinpilz-Tatar

mit Alpkäsepraline, kleinen Salaten und Schwarzbrotchip



Zwischengänge:

Grüne Selleriesuppe mit gebackenen Sellerietalern oder

Ravioli gefüllt mit roten Randen und Basilikum Pesto

Hauptgänge:

Kalbsrücken rosa gebraten

Bauernkartoffeln, Morcheln, frische Kräuter oder

Bio Lachsfilet (IR) auf Kartoffel-Trüffel-Stampf

mit Schnittlauchsauce und Meerrettich oder

Kartoffel - Spinat - Roulade

Tomatentopping



Desserts:

Kalte Minzsuppe mit gebackener Schokoladenkugel oder

Cassis - Eiscrème mit Karamel - Birnen

oder

Käse vom Käsewagen