

Heiligabend Menu 2011

Fr. 99.00 pro Person

Leichtes Süpli von Kokos und Petersilienwurzel
mit einem Peri-Peri Cracker

* * *

Steinpilz-Parmaschinken-Terrine mit Pinienkernen
Nüsslisalat an Kürbisöl-Vinaigrette und Preiselbeer-Chips

* * *

Fondue Bacchus

* * *

Münsterkäse im knusprigen Weihnachtssäckli
serviert mit Quittenchutney

oder

Trianon von Haselnuss-Sablé, Lebkuchenmousse und Schokoladencreme
mit einer Kugel Grand Marnier Sorbet

Sylvestermenu 2011

Fr. 113.00 pro Person

Zur Begrüssung ein Glas Champagne Nicolas Feuillatte

* * *

Hausgemachte Foie Gras mit Honig-Portwein-Gelee
Frisch gebackener Brioche

* * *

Medaillon von Lachs und Jakobsmuschel mit Sesam
Sepia-Nudelnest und rote Currysauce

* * *

Fondue Bacchus

* * *

Getrüffelter Brie de Meaux mit Blätterteigrolle

oder

Pyramide von Passionsfrucht-Kokosmousse
mit einer Malibu-Schoko-Perle auf einem Pistazienbisquit