

31.12.2026

ab 18.30 Uhr

mit Livemusik

ToneCraft

Silvestermenü

Amuse-Bouche

***

Hausgemachte Entenleberterrine

Sauerkirschkompott · karamellisierte Haselnüsse · Brioche Toast

***

Steinpilz-Cappuccino

Parmesan-Cracker

***

Filet de Sole

Beurre Blanc mit Gewürztraminer · Kaviar

***

Blutorangen-Sorbet

Champagner

***

Duo de Veau «terrasse»

geschmortes Kalbskopfbäggli · rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon
Kartoffel-Mousseline mit Périgord-Trüffel · Portweinjus · glasiertes Gemüse

***

Silvesterdessert

********** EN **********

Amuse-bouche

***

Homemade duck liver terrine

sour cherry compote · caramelised hazelnuts · toasted brioche

***

Porcini cappuccino

Parmesan cracker

***

Sole fillet

Gewürztraminer beurre blanc · caviar

***

Blood orange sorbet

Champagne

***

Duo of veal «Terrasse»

braised veal cheek · pink-roasted veal fillet medallions
potato mousseline with Périgord truffle · port wine jus · glazed vegetables

***

New Year's Eve dessert