Silvester - St-Silvestre
Freitag 31.12.2021 Vendredi

****

Silvester-Menu

Amuse-Bouche
* * *
Safran-Rahmsuppe mit
Blätterteig-Grissini und Speckfahne
* * *
Kalbs-Terrine mit
Grenadine-Zwiebelkonfit und
Gewürztraminer-Gelée
* * *
Seeteufel-Medaillon gebraten an
Weissweinsauce auf Lauchbeet,
Sellerie-Purée und Vénéré-Reis
* * *
Doppeltes Rindsentrecôte grilliert
an Bearnaise-Sauce
Zundholz-Kartoffeln und
Gemüsebouquet
* * *
Himbeer-Tranche
* * *

Inklusiv : Begrüssungs-Getränke,
Aperitif-Häppchen und Mitternachtscüpli

Menu de St-Silvestre

Amuse-Bouche
* * *
Crème de safran avec
Grissini de pâte feuilletée et voile de lard
* * *
Terrine de veau
avec confit d'oignons à la grenadine et
gelée au Gewürztraminer
* * *
Médaillon de lotte de mer grillé
sauce au vin blanc sur lit de poireaux,
purée de céleri et riz vénéré
* * *
Entrecôte double de bœuf grillée
sauce Béarnaise
pommes allumettes et
bouquet de légumes
* * *
Tranche fraîcheur framboises
* * *

Inclus: boisson de bienvenue,
bouchées apéritives et coupe de Nouvel-An

Ganzes Menu
Im Wintergarten, Orangerie, Speisesaal und Gaststube **Fr. 99.00**
* * *
Musikunterhaltung mit dem Duo

Menu complet
au jardin d'hiver, à l'Orangerie, à la salle à manger et au café
* * *
Ambiance musicale avec le duo

« Duplex »
Willi und Eugenio

**Wir wünschen allen Gästen frohe Weihnachten
und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2022!**

**Nous souhaitons à nos très chers clients un Joyeux Noël
et une Heureuse Année 2022!**