

Silvestermenu

.. vegetarisch

und auf Wunsch auch als vegane Variante möglich

Hausgeräucherter Lachs in feinem Youzu – Crepes
mit Sauerrahm Mille - feuille und Kresse garniert

Safran-Kraftbrühe mit Herzmuscheln
Safran Cappuccino mit Scampi

Saiblingsfilet sous vide gegart
auf Wirsinggemüse und Trüffelstock

Prättigauer Bio Wachtelbrüstchen
auf Ananas-Chili-Salsa
serviert mit Fetta – Wirsinggebäck
und verschiedene Gewürzrüsse

Kalbsrückenmedaillon saftig gebraten
auf Champagnerschaum mit Bramatasoufflé,
Petersilienwurzelrosette und Rosenkohlblätter

Pragger Schafkäse
gefüllt mit Trüffel- Mascarponecreme
und Apfel-Cranberry Chutney

Mandelmousse auf Schokoladenküchlein
mit weichem Schokokern und Haselnusseis

Erbsenpüree in feinem Youzu – Crepes
mit Sauerrahm Mille - feuille und Kresse garniert

Safran Kraftbrühe mit Gemüsewickel
Safran Cappuccino

Gemüse-Capuns auf Wirsinggemüse
und Trüffelstock

Kürbisschnitte auf Ananas-Chili-Salsa
serviert mit Fetta – Wirsinggebäck
und verschiedene Gewürzrüsse

Pilzschnitzel auf Champagnerschaum
mit Bramatasoufflé, Petersilienwurzelrosette
und Rosenkohlblätter

Pragger Schafkäse
gefüllt mit Trüffel- Mascarponecreme
und Apfel-Cranberry Chutney

Mandelmousse auf Schokoladenküchlein
mit weichem Schokokern und Haselnusseis

3-Gänge ab CHF 69.00 bis 7-Gänge CHF 148.00

3-Gänge ab CHF 54.00 bis 7-Gänge CHF 98.00

