SILVESTERMENÜ 2025

Brasserie. Weinstube. Restaurant.

Weinempfehlung

Champagne Drappier	1dl	14.5
Drappier, Carte d'Or brut, Balance Familie	7.5dl	92
Pinot Noir, Chardonnay		
Balance Cuvée weiss	1dl	9.5
Baumgartner, Tegerfelden	7.5dl	63
Pinot Blanc, Traminer, Sauvignon Blanc		
Balance Cuvée Rosé	1dl	8.5
Domaine La Rouillère	7.5dl	55
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Vermentino, Cinsault		
Château Charmail	1dl	11
Cru Bourgeois, Balance Familie	7.5dl	72
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot		

Vorspeise

Rindscarpaccio
Gruyèresplitter | Olivencrumble | gehobelter Trüffel
oder
Trüffel-Panna Cotta
auf violetten Kartoffeln Apfel-Sellerie-Dip

Suppe

Hummersuppe
mit gebratener Crevette | Cognacrahm

Zwischengang

Ravioli «Noir et Blanc»
gefüllt mit Aargauer Rüeblikäse | Champagnersauce

Hauptgang

Kalbsfiletmedaillon und geschmorte Kalbskopfbacke
Sherrysauce | Kartoffelstrudel | Ofengemüse
oder
Steinpilz-Gnocchi
Tomatenrahmsauce | Wurzelgemüse

Käse oder Dessert

Zweierlei Käse
Morbier | Prestige de Bourgogne | Dattelkompott | Malzkornbrot
oder
Weisses Schokoladen-Kokosmousse
karamellisierte Ananas

Menüpreis in 4 Gängen 116

in 5 Gängen 128

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher MWST.

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei