SILVESTERMENÜ 2025
IM MÜVÉE

Aperogetränk und hausgemachte Flûtes

Amuse Bouche

Vorspeise

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

Cuvée Weiss «Balance Familie», Baumgartner Weinbau Tegerfelden
Pinot Blanc · Traminer · Sauvignon Blanc

Suppe

Hummersuppe (ARG)
mit gebratener Crevette | Cognacrahm
Chablis 1er Cru Beauroy AOC, Domaine Alain Geoffroy
Chardonnay

Zwischengang

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

Blanc Cuvée Privée Entre Deux Mers AOC, Château Montlau
Muscadelle · Sauvignon Blanc · Sémillon

Hauptgang

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

Doppelmagnum Château Prieuré-Lichine, 4ème Grand Cru Classé 2016
Cabernet Sauvignon · Merlot · Petit Verdot

Käse oder Dessert

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

Château Coutet 1er Grand Cru Classé 1999, Barsac
Sémillon

Menüpreis inklusive Weinbegleitung 199

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

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefre