SILVESTERMENÜ 2026

Brasserie. Weinstube. Restaurant.

Weinempfehlung / Weinbegleitung

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

Kalbscarpaccio
Hummermousse | Apfel-Safran-Confit
oder
Kaki-Carpaccio | Burrata
geröstete Baumnüsse | Granatapfelkerne

Motto:

20er Jahre

The roaring twenties.

Wir freuen uns auf Kostüme!

Suppe

Entenconsommé
geräucherte Entenbrust | Orangenrahm

Zwischengang

Mit Lachs und Thunfisch gefüllte Reisröllchen
mariniertes Ingwergemüse

Hauptgang

Rindsfilettournedo mit Senf-Kräuterhaube
Pinot Noirsauce
Anna Kartoffeln | buntes Gemüse

Kürbis-Polentastrudel
weisse Balsamicosauce und Ofengemüse

Käse oder Dessert

In Burgunder eingelegter Val d'Arve Tomme Vaudoise
pikantes Kräuter-Küchlein| Trauben | Feigen
oder
Drappier Sabayon | marinierte Orangenfilet | Mango Passionsfruchtsorbet

Menüpreis

in 4 Gängen 119

in 5 Gängen 135



Im Müvée bieten wir **ausschliesslich** das **5-Gang Menü inklusive Weinbegleitung** an. Auf der Homepage mehr dazu.

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

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei