SILVESTERMENÜ 2026
IM MÜVÉE

Aperogetränk und hausgemachte Flûtes

Amuse Bouche

Vorspeise

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

Château de Fieuzal blanc AOC 2015, Château Fieuzal
Sauvignon blanc

Suppe

Entenconsommé
geräucherte Entenbrust | Orangenrahm

Ladoix Les Marnes Blanches, Domaine Faiveley, Burgund, Frankreich
Chardonnay

Zwischengang

Mit Lachs und Thunfisch gefüllte Reisröllchen
mariniertes Ingwergemüse

Le Clos de Bannon Sancerre AOC Bio 2023, Fouassier
Sauvignon Blanc

Hauptgang

Rindsfilettournedo mit Senf-Kräuterhaube
Pinot Noirsauce
Anna Kartoffeln | buntes Gemüse
oder
Kürbis-Polentastrudel
weisse Balsamicosauce und Ofengemüse

Château La Dame de Montrose 2019, Château Montrose
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Käse oder Dessert

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

Nives Assemblage Doux 2018, Weingut zum Sternen, A. Meier & Co,
AOC Aargau und über 20 spät reifende Mittelmeersorten

Menüpreis inklusive Weinbegleitung 199

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

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei