

Menü

Champagner zum Empfang

Amuse-Gueule

Carpaccio vom Hirschfilet

begleitet vom Reh in Walnussbrioche und gefüllten Trauben

Pilzessenz mit altem Sherry

gefüllten Morcheln und Gemüseperlen

Pot au Feu von Jakobsmuscheln

Zander, Flusskrebse, Safran und Vanille

Bratapfelsorbet

mit Glühwein-Infusion

Rendezvous von Rinds- und Kalbsfilet

Portweinsauce, getrüffelte Kartoffelbirne und kleines Gemüse

Schokoträne „After Eight“

mit Nougatknödel

Erlesene Käsespezialitäten

CHF 155.00