

SILVESTERMENU 2026

FISCH & FLEISCH

Carpaccio vom Gambero Rosso / Avocado / Shitake / Furikake

Swiss Farmer Kalbtatar / Trüffel / Kalte Kraftbrühe / Eigelbcreme / Toast

---

Ora King Lachs / Rüebli-Ingwersud / Kefenstreifen / Zucchettiperlen

---

Swiss Black Angus Rindsfilet «Rossini» / Rotweinbuttersauce / Sellerie / Kartoffelgnocchi

---

Käsebuffet / Feigensenf / verschiedene Brote

Mousse von der Felchlin Grand Cru Schokolade / Mango / Passionsfrucht / Sauerrahmeis

Menu 4 Gänge 125 / Menu 5 Gänge 140 / Menu 6 Gänge 155

VEGETARISCH

Carpaccio von der Rande / Ziegenkäse / Safranvinaigrette / Wildkräuter

---

Kohlrabi Tatar / Zitrone / Tonburi / Creme Fraiche

Pochiertes Landei / Trüffel / Blattspinat

Selleriesteak «Vegi Rossini» / Rotweinbuttersauce / Kartoffelgnocchi / Totentrompeten

---

Käsebuffet / Feigensenf / verschiedene Brote

Mousse von der Felchlin Grand Cru Schokolade / Mango / Passionsfrucht / Sauerrahmeis

Menu 4 Gänge 125 / Menu 5 Gänge 140 / Menu 6 Gänge 155