

Silvester-Menü

Amuse-bouche

Thunfischtatar / Sesam / Gurke/ Chili /
Mango

Rote Beete Suppe / Sauerrahm / Ravioli
/ Sprossen

Limettensorbet / rosa Pfeffer /
Hendrick's Gin

Pochiertes rosa Kalbsfilet im
Kräutermantel / Bordeaux-Jus /
Mediterraner Kartoffelstampf /
Mini Gemüse

Schokovariation
Brownie / Glace / Mousse / Praline /
Himbeere

Friandises aus der HM Patisserie

CHF 105.00

Vegetarisches Menü auf Voranmeldung

CHF 95.00

Menu de St-Sylvestre

Amuse-bouche

Tatare de thon / sésame / concombre /
chili / mangue

Soupe à la betterave / crème acidulée
ravioli / pousses

Sorbet citron vert / poivre rose /
Hendrick's Gin

Filet de veau poché en robe aux
herbes / jus au Bordeaux /
purée de pommes de terre
garniture méditerranéenne

Variation au chocolat
brownie / glace / mousse / praline
framboise

Friandises maison

CHF 105.00

Sur demande variante végétarienne

CHF 95.00

2017

Abendprogramm Programme du soir

Kinderbetreuung
Garderie d'enfants

DJ ab 23h00 mit Musik
aus den 80er / 90er Jahren
DJ à partir 23h00 avec musique
des années 80 et 90

Sonntag, 31. Dezember 2017
Dimanche le 31 décembre 2017

