

## ***Silvester-Menu***

***Scheunenberg, Montag, 31. Dezember 2018***

### ***Flaschen Weine im 1 Dl. Glas***

*Champagner Laurent Perrier Brut Fr. 18*

*Champagner Laurent Perrier Brut Rose Fr. 19.50*

### ***Weisswein Schweiz, Schernelz/Twann 2017***

*Sauvignon Blanc AOC, Sabine Steiner Fr. 9.80*

*Chardonnay Sabine Steiner AOC Fr. 9.80*

*Pinot Gris Martin Hubacher AOC Fr. 9.80*

### ***Weisswein Frankreich, Loire 2015***

*Sancerre de Ladoucette, Château du Nozet Fr. 13*

### ***Weisswein Deutschland, Mosel 2015***

*Riesling Spätlese Piesporter Goldtröpfchen Markus Molitor Fr. 13*

### ***Rotwein Schweiz, Wallis 2016***

*3 x3 Niklaus Wittwer Merlot, Syrah & Cabernet Fran Fr. 16.50*

### ***Rotwein Italien Toscana 2013***

*Promis Ca' Marcanda Angeol Gaja 2013 Fr. 18.00*

*50 % Merlot, 35 % Syrah & 15 % Sangiovese*

### ***Rotwein Spanien Ribera del Duero 2013***

*Matanegra Vendimia Seleccionada 100% Tempranillo Fr. 19*

*Wir wünschen Ihnen Ä guetä Rutsch ids nöie Jahr  
Ihr Sonnenteam*

### ***Starter***

*Dänische Bällchen mit Speck & Zwiebeln, Apfelkugel & Frühlingsrolle mit Steinbutt*

*\*\*\**

### ***Amuse-Bouche***

*Lachs-Sashimi auf Wasabi Schaum mit Algen*

*\*\*\**

*Foie-Gras Roulade mit Kalbstatar &  
gebratene Entenleber auf Apfel-Chutney*

*\*\*\**

*Rock-Lobster auf Pickel Gemüse mit  
Ponzu- Sauce*

*\*\*\**

*Zander auf Federkohl mit Pastinaken Püree, Stachis,  
Mönchsbart & Rosmarin Beurre Blanc*

*\*\*\**

*Kalbsmedaillon auf Endivien mit Schwarzwurzeln,  
Wirsing, Kartoffel-Galetten & Portwein Jus*

*\*\*\**

*Mandarinen Bavaroise mit Mandarinen-Salat &  
Schokoladen Sorbet mit Mandel Hype*

*\*\*\**

### ***Friandises***

*Crème-Katalane, Schokoladen Praline & Saanen Bretzeli*

*Menu Fr. 169*

*Brie de Meaux mit Trüffel + Fr. 20*