

Silvester-Menu

Scheunenberg, Sonntag, 31. Dezember 2017

Flaschen Weine im 1 Dl. Glas

Champagner Laurent Perrier Brut Fr. 18

Champagner Laurent Perrier Brut Rose Fr. 19.50

Weisswein Schweiz, Schernelz/Twann 2016

Sauvignon Blanc AOC, Sabine Steiner Fr. 9.80

Pinot Gris Krebs AOC Fr. 9.80

Chardonnay Sabine Steiner AOC Fr. 9.80

Weisswein Frankreich, Loire 2015

Sancerre de Ladoucette, Château du Nozet Fr. 13

Weisswein Deutschland, Pfalz 2012

Riesling Trocken Goldkapsel Ellermann-Spiegel Fr. 13

Rotwein Italien, Piemont 2014

La Spinetta Nebbiolo Fr. 12

Rotwein Spanien Ribera del Duero 2011

Matanegra Vendimia Seleccionada 100% Tempranillo Fr. 19

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

Starter

Variation Foie gras & Vegetarischen Häppchen

Amuse-Bouche

Kartoffel-Lauch-Espuma

Hummer-Tartar mit Petersilienwurzel-Mousse,

Pickel Gemüse & Wasabi Mayonnaise

Rocklobster auf Mango Chutney mit

Curry Sauce

Wolfbarsch auf Federkohl mit Pastinaken Püree &

Trüffel Beurre Blanc

Kalbsrücken auf Endivien mit Schwarzwurzeln,

Karottenpüree, Kürbisravioli & Vin Jaune Sauce

Passionsfrucht Bavaoise mit Hibiskus-Kern auf Mango

Sablé & Schokoladen Eis mit Mandel Hype

Friandises

Crème-Katalane, Schokoladen Praline & Saanen Bretzeli

Menu Fr. 168

Brie de Meaux mit Trüffel + Fr. 20