

Silvester-Menu

Scheunenberg, Freitag, 31. Dezember 2021

Flaschen Weine im 1 Dl. Glas

Champagner Delamotte Brut Fr. 19

Champagner Diamant Rosé Brut Fr. 25

Weisswein Schweiz, Schernelz Twann 2020

Chasselas AOC Sabine Steiner Fr. 9.80

Sauvignon Blanc AOC, Andreas Krebs Fr. 9.80

Chardonnay AOC Martin Hubacher Fr. 9.80

Weisswein Südafrika, Hermanus 2016

Sauvignon Blanc & Semillon

Creation Jean-Claudee & Carolyn Martin Fr. 13

Weisswein Deutschland, Mosel 2019

Riesling Spätlese Trocken Piesporter Falkenberg Molitor Fr. 15

Rotwein Österreich, Neusiedlersee MAGNUM 2013

Ina'mera Reserve Juris Fr. 19

Blaufränkisch & Cabernet Sauvignon & Merlot

Rotwein Italien Toscana MAGNUM 2017

Marchesalae Superiore DOC Terre del Marchesato Fr. 19.00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot

Rotwein Spanien Mallorca MAGNUM 2015

Finca Biniagual Veràn Mallorca

Manto Negro, Cabernet S. & Syrah Fr. 16

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

Starter

Amuse-Bouche

Foie-Gras Apfel im Gemüse Garten

Hummer auf Federkohl & Kardy in der Bouillabaisse

*Steinbutt mit Molossol-Kaviar auf Blattspinat &
Rosmarin Beurre Blanc*

*Kalbskrone auf Rahm-Kraut mit Schwarzwurzeln,
Kartoffel-Mousseline & Perigord-Trüffel Jus*

*Weisse Mousse au Chocolat mit Ingwer &
Granny-Smith Sorbet*

Friandises

Menu Fr. 180

Brie de Meaux mit Trüffel + Fr. 20