

## ***Silvester-Menu***

***Scheunenberg, Samstag, 31. Dezember 2021***

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

*Champagner Delamotte Brut Fr. 19*

*Champagner Diamant Rosé Brut Fr. 25*

### ***Weisswein Schweiz, Twann/Wallis/Südtirol***

*Chardonnay AOC Andreas Krebs 2020 Fr. 9.80*

*Cuvée Madame Rosmarie 2020 Fr. 12.00*

*Sauvignon Blanc Sanct Valentin Alto Adige DOC 2020 Fr. 12.00*

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

*Pouilly-Fumé de Ladoucette, Château du Nozet Fr. 15*

### ***Weisswein Deutschland, Mosel 2019***

*Riesling Spätlese Trocken Piesporter Falkenberg Molitor Fr. 15*

### ***Rotwein Österreich, Neusiedlersee 2017***

*Ina'mera Reserve Juris Fr. 18*

*Blaufränkisch, Merlot & Cabernet Sauvignon*

### ***Rotwein Italien Piemont***

*Langhe Nebbiolo DOC Tenuta Cavallotto 2018 Fr. 20.00*

### ***Rotwein Spanien Mallorca MAGNUM 2019***

*Finca Biniagual Veràn Mallorca*

*Manto Negro, Cabernet S. & Syrah Fr. 17*

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

### ***Starter***

\*\*\*

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Krabbentatar auf Thunfisch Carpaccio mit  
Malossol Kaviar & Salat*

\*\*\*

*Scampi auf Federkohl & Kardy mit Bisque Sauce*

\*\*\*

*Seezunge auf Wirsing mit Meerrettich, Estragon Beurre  
Blanc & Rotwein Schalotten*

\*\*\*

*Rindsfilet auf Schwarzwurzeln mit Bimi, Pastinaken-Püree  
Kartoffel-Rösti & Perigord-Trüffel Jus*

\*\*\*

*Mandarinen Bavaoise auf Pralinen Sauce mit  
Orangensorbet & Sauerrahm-Eis*

\*\*\*

*Friandises*

*Menu Fr. 185*

*Brie de Meaux mit Trüffel + Fr. 20*