

## ***Silvester-Menu***

***Scheunenberg, Mittwoch, 31. Dezember 2025***

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

***Champagne Monopole Heidsieck Silver TOP Brut Fr. 19***

***Champagne Monopole Heidsieck Rosé Brut Fr. 25***

#### ***Weisswein Schweiz, /Italien***

*Chardonnay AOC Martin Hubacher 2023 Fr. 15*

*Pinot Blanc Hämmerli Ins 2023 Fr. 11*

*Pinot Grigio Cordero Ramé 2021 Fr. 11*

#### ***Weisswein Frankreich, Loire 2023***

*Chablis AOP Lucie Thiéblemont Fr. 17*

#### ***Rotwein Österreich, Burgenland 2019***

*Zweigelt Weingut Heinrich Fr. 17*

#### ***Rotwein Italien Piemont 2024***

*Nebbiolo Langhe Gavarini DOC Fr. 17*

*Elio Grasso*

#### ***Rotwein Italien, Toscana 2018***

*Promis della Ca'Marcanda Fr. 22*

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

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

### ***Starter***

*Mösching's Käse Kuchen, Falafel & Fisch-knusperli*

\*\*\*

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

*Randen Mousse mit Blätterteig & hausgeräuchertem Lachs*

\*\*\*

### ***Thunfisch Tataki auf Wok Gemüse***

\*\*\*

*Jakobsmuscheln mit Mandarin Imperial Kaviar &*

*Zitronen Sauce*

\*\*\*

*Languste auf Mango-Chutney mit Yuzu Beurre Blanc*

\*\*\*

*Kalbsfilet mit Kartoffel-Mille-Feuille mit Perigord Trüffel,*

*Gemüse & Vin Jaune Sauce*

\*\*\*

*Ananas Carpaccio mit lauwarmer Schokoladen Kuchen &*

*Kokosnuss Sorbet*

\*\*\*

### ***Friandises***

***Menu Fr. 199***

***Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 25***