

# **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 Häggerli 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 lauwärmer Schokoladen Kuchen & Kokosnuss Sorbet**

\*\*\*

## **Friandises**

### **Menu Fr. 199**

*Rohmilch Käseauswahl aus der Schweiz + Fr. 25*