

Silvester- Menü 2024

Kulinarische Einstimmung [French Toast]

Brot & Butter

Sashimi von der Eismeer-Forelle | Yuzu | Jalapeño | Mandel

Wilde Garnele | würzige Kürbiskerne | Krustentier- Bisque

Confiertes Eigelb | Trüffel | Kartoffel | Petersilie

Rinderfilet | Zwiebelgewächse | gebratene Polenta

[Lauch | Röstzwiebel | schwarzer Knoblauch]

Weißer Schokolade | Zimt | Obst[ler] von Schwander Streuobstwiesen

Vegetarisches Silvester- Menü 2024

Kulinarische Einstimmung [French Toast]

Brot & Butter

Rote Beete | Walnuss | Holunder

Variation vom Schwander Kürbis

Confiertes Eigelb | Trüffel | Kartoffel | Petersilie

Steinpilzravioli | Zwiebelchen | Schnittlauch- Schaum

Weißer Schokolade | Zimt | Obst[ler] von Schwander Streuobstwiesen

18.30 Uhr Aperitif

19.00 Uhr gemeinsamer Start des Menüs

5-Gänge-Menü, Aperitif und Amuse- Bouche | 95,00 € pro Person

Vegetarisches 5-Gänge- Menü, Aperitif und Amuse- Bouche | 80,00 € pro Person