



# Sylvester Menu 2024

## Menu de Saint Sylvestre 2024



Mise en bouche  
Frisches Lachs-Tartar mit Avocados und Mango  
Tartare de saumon frais à l'avocats et à la mangue

\*\*\*\*

Hausgemachte Entenleber-Terrine mit Feigen-Chutney und feiner Brioche  
Terrine de foie gras de canard maison, chutney de figues et brioche Parisienne

**CHF 26.50**

\*\*\*\*

Cassollette von Jakobsmuscheln mit Scampi  
Cassolète de noix de St. Jacques aux gambas

**CHF 28.50**

\*\*\*\*

Twanner Chasselas-Schaumsüppchen, Blätterteig-Stängeli mit Käse und Kümmel  
Soupe mousseuse au Chasselas de Douanne, flûte au fromage et cumin

**CHF 12.50**

\*\*\*\*

Rinds Tournedos vom Grill an kräftiger Blauburgundersauce, sautierte Pfifferlinge  
Seeländer Wurzelgemüse und Pommes Berny  
Tournedos de bœuf grillé, jus corsé au Pinot-Noir, poêlée de girolles au persil  
Jardinière de légumes oubliés et pommes Berny

**CHF 56.00**

\*\*\*\*

Heisser Ziegenkäse mit grillierter Birne und Balsamico Reduktion  
Fromage de chèvre chaud à la poire et réduction de Balsamique

**CHF 14.50**

\*\*\*\*

Diana's Saint Honoré Torte  
Tarte Saint Honoré revisitée par Diana

**CHF 15.50**

**Menu Complet CHF 119.00**

