



SILVESTER MENU 2017

3-GANG 70.- | 4-GANG 85.-

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Castelfranco, Randen, Birnen, karamellisierte Baumnüsse und Feta

Champignon-Portobellosuppe mit Jersey Blue

Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Zitronen-Gurken-Joghurt, Pfefferminze, Petersilie und Granatapfel

Tacos mit rauchigem Schmorgemüse, Chipotle, Tofu, Avocado und Ananas

Rindstatar mit Babyspinat, pochierem Junghennen-Ei und Parmesanschaum

Knusprige Chicken Wings mit einer Fünf-Gewürzmischung und Pflaumensauce

Kleiner Dinkel-Flammkuchen mit hausgeräuchertem Saibling, Saiblingsrogen, Avocado und lokalen Wildkräutern

Kleiner Dinkel-Flammkuchen mit geräuchertem Raclettekäse, Birnen und Brunnenkresse

HAUPTGÄNGE

Kürbis-Ricotta Gnocchi mit Mangold, Haselnüssen und Trüffelpecorino

Gebratenes Saiblingsfilet mit Bouillabaisse, grilliertem Lauch, Brokkoli, farbigen Karotten,

La Ratte Kartoffeln und Sauce Rouille

Rosa gebratene Entenbrust mit Randenpüree, Rotkraut, Brot-Quarkdumplings mit Rosinen,

Federkohl und Wacholderjus

Flat Iron Steak mit Kartoffel-Selleriegratin, Winterspinat und Ochsenchwanzjus

DESSERTS

Karotten-Orangenblütenbrûlée mit Sesamglacé

Apfel-Quittencrumble mit Cranberries und Vanilleglacé

Schokoladenfondant mit glasierten Maronen und Tonkaglacé

THE ARTISAN SHARING TABLE

AUF VORBESTELLUNG | AB 5 PERSONEN | 79.-

VORSPEISEN-VARIATION

Schrebergarten-Schale mit Baby-Blattsalat, Minze und rohem Gemüse

Hausgemachte Randen-Amaranth-Falafel mit Karotten-Orangenblütenpüree, Minze, Petersilie & Granatapfel

Dinkel-Flammkuchen mit geräuchertem Raclettekäse, Birnen und Brunnenkresse

Knusprige Chicken-Wings mit 8 Gewürzen und Pflaumensauce

HAUPTSPEISE

Leicht geräucherte Rindshaxe am Stück serviert mit Rosmarinjus

Geröstete Süsskartoffeln mit Oliven Sherrydressing, Pinienkernen, Feta und Mangold

Weisse Polenta mit Pilzen, Babyspinat und Haselnüssen

DESSERT

Apfel-Quitten-Cranberrycrumble mit Vanilleglacé

HERKUNFT

Saibling, Rind, Schwein, Schweiz. Ente, Frankreich.

