

Silvestermenu 2023

Vom Bio-Bäcker Kast
schwarzes Wurzelbrot mit geröstetem Malz & Waldfeebrot
Kräuter-Frischkäse-Dip & Bündnerfleischmousse

Aus unserer Toggenburger Rauch-Boutique
Zweierlei vom Bio-Lachs mit Tannenzweigen geräuchert
Hagenbuttengelée, Salz-Zitronenmayonnaise & Holunderbeerensenf

Rieslingcremesuppe mit eingelegten Trauben
Blütenzauber gepflückt von den Kräuterfrauen

Gebratene Riesencrevetten
Chorizo-Hummerbutter
Püree von Süsskartoffeln & fermentiertem Knoblauch

Mandarinen Sorbet
Louis Roederer Champagner brut Premier

Rosa gebratenes Rindsfiletmédailon
Thymiankruste
Steinpilz-Ravioli & Wurzelgemüse à la creme

Käseauswahl von Willi Schmid
Weiser Büffel, Rosali mit Rosmarin & Bergmatter
Aprikosenchutney & Gewürzbrot

Baumnuss-Makronen-Honig-Schnitte
Quittensorbet & wilden Heidelbeeren

Menu 138.-

Falls Sie etwas nicht mögen, haben wir selbstverständlich auch eine Alternative

Silvestermenu Vegetarisch 2023

Vom Bio-Bäcker Kast

schwarzes Wurzelbrot mit geröstetem Malz & Waldfeebrot
Kräuter-Frischkäse-Dip & Mousse vom geräuchtem Blumenkohl

Duo von der Rande

Farbiges Carpaccio & sein Tatare
Orangen-Creme fraîche & geröstete Haselnüsse

Rieslingcremesuppe mit eingelegten Trauben

Blütenzauber gepflückt von den Kräuterfrauen

Praliné vom Rotkohl im Kräuter-Knuspermantel

Schalotten-Preiselbeerkonfit
Püree von Süsskartoffeln & fermentiertem Knoblauch

Mandarinen Sorbet

Louis Roederer Champagner brut Premier

Steinpilz-Ravioli

Wurzelgemüse à la creme alter Parmesan
und Thymian-Proseccoschaum

Käseauswahl von Willi Schmid

Weiser Büffel, Rosali mit Rosmarin & Bergmutter
Aprikosenchutney & Gewürzbrot

Baumnuss-Makronen-Honig-Schnitte

Quittensorbet & wilden Heidelbeeren

Menu 108.-