

# SILVESTER-MENU

## AMUSE BOUCHE

KÖSTLICHES VEGI-TUNA & WAKAME-TATAR MIT BRÖCKE-TOAST AUF RANDENCARPACCIO MIT FLEUR DU SEL

FEINES CHAMPAGNERCREME-SUPPEN PARFUMIERT MIT RIGITHEU & GEMÜSEJULIENNE

ERFRISCHENDES, HAUSGEMACHTES ZWEISCHGEN-RUMTOPF-SORBEI MIT VIEILLE PRUNE

HIMMLISCH: SEIDENTOFU- & GEMÜSEWURTEL AN TAMARISAUCE & BASMATIREIS

VALRHONA BITTERSCHOGGIMOUSSE AUF ANANASCARPACCIO

2017

2018

FR. 102.-