



### Aperitif

Cava mit Mango und Passionsfrucht  
10.50

#### Alkoholfrei

Ginger Fresh mit Mango  
8.50

### Weinempfehlungen

POUILLY FUMÉ AOC, 2016  
Sauvignon blanc, 12.5%Vol.  
Jean-Claude Chatelain, Loire  
1dl 8.20 / Fl. 59.00  
\*\*\*

GIGONDAS AC, 2016  
Tradition Le Grand Montmirail  
13,5% Vol. Grenache, Syrah, Mourvèdre Cinsault  
Domaine Brusset S.A. Cairanne  
1dl 8.90 / Fl. 63.50  
\*\*\*

CHÂTEAU JOLYS, Cuvée Jean, A.O.C. 2011  
(Petit-Gros Manseng) Domaine Latrille, Jurason  
1dl 8.00 / 3.75dl 37.50

### Silvestermenü

Amuse bouche

\*\*\*

Hummersuppe mit Cognac  
mit grilliertem Crevetten Spiess

\*\*\*

Pochiertes Simmentaler Rindsfilet mit Tonkabohnen Öl  
Markknochenkruste, zweifarbigen Erbsenmus  
junges Rüeblli und Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessert Variation Surprise  
oder  
Käseteller von der Chäshütte  
mit hausgemachtem Früchtebrot

Menüpreis 79.50

### Vorspeisen

Hummersuppe mit Cognac  
mit grilliertem Crevetten Spiess 19.50

Nüsslisalat mit pochiertem Ei  
karamellisiertem Speck an Mandeldressing 16.50

Geräuchertes Forellentatar (CH) mit Äpfeln  
auf Randen Carpaccio mit Sweet-Basilikumvinaigrette 19.50

Gratinierter Geisskäse auf warmen Linsen  
und Rucolasalat 17.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter 70g 20.50  
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 130g 31.50

### Hauptspeisen

Pochiertes Rindsfilet mit Tonkabohnen Öl 52.50  
Markknochenkruste, zweifarbigen Erbsenmus  
junges Rüeblli und Kartoffelgratin

Weissweinsrisotto mit Waldpilzen 27.50  
Kürbisschnitzen, frischer Belper Knolle und Marroni

Duett von Zander & Lachsfilet 42.50  
auf Randen-Sauerkraut, Safranrahmsauce  
und Kartoffelstock mit Rosmarin und Aprikosen

Grilliertes Hirsch Entrecôte 42.50  
an sautierten Eierschwämmli in Calvados Sauce  
Kürbisschnitz und Kartoffelstock

**Moules marinières** 32.50  
mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce  
dazu

Pommes frites, Knoblauch- und Chilimayonnaise 6.50