

# Sylvestermenu 2011

Menu komplett Fr. 98.00

Menu 4 Gänge Fr. 91.00

## Zum Apéritiv

Lachstatar und pikantes Peperoni-Panna-Cotta

## Le Menu

Bresaola mit Orangen und schwarzen Nüssen  
Frischkäsemousse auf sautierten Rosenkohlblättern

Doppelte Kraftbrühe mit Eierstich  
Crostini mit Entenleber

Kabeljaurücken im Rohschinkenmantel  
Safran-Taglierini mit Salbei

Rosa gebratenes Kalbssteak an Rosmarinjus  
Frischer Kartoffelstock  
Buntes Gemüse

Rohmilchkäse mit Früchtebrot  
Oder  
„Kaffeevariation „2012“

## **VORSPEISEN**

<b>Doppelte Kraftbrühe mit Eierstich</b> Crostiti mit Entenleber	12.00
<b>Bisque d'écrevisses</b> Mit gebratener Riesencrevette und Kefen	16.50
<b>Grüner Blattsalat</b> 9.50 Mit französischer oder italienischer Sauce	
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> An französischer Sauce serviert	14.50
<b>Hausgebeizter „Graved Lax“ mit Senf-Dillsauce</b> Buntes Wintersalatbouquet an Olivenöl-Vinaigrette	17.50

## **HAUPTGERICHTE IM WINTER**

<b>Gebratene Quarkpizzokel</b> Mit Butter und Salbei und Wintergemüse	32.50
<b>Zanderfilet gebraten</b> 41.00 Mit hausgemachten Ravioli con brasato	
<b>Cordon Bleu (Kalb) gefüllt mit Greyerzer und Emmentaler</b> 42.00 Buntes Gemüse und Pommes frites	
<b>Rosa gebratenes Kalbssteak an Rosmarinjus</b> 45.00 Buntes Gemüse und frischer Kartoffelstock	
<b>Rosa gebratenes Entrecôte</b> Buntes Gemüse und Pommes frites	44.00

## **Desserts**

Rohmilchkäse mit Früchtebrot	14.00
------------------------------	-------

Kaffee-Variation

16.00

Gebrannte Crème mit Rahmhaube

9.50