Silvestermenu

Lachs-Steinpilz-Tiramisu auf Salikorncreme verfeinert mit Trüffel und Sprossen

Champagner Schaumsuppe mit Jakobsmuscheln und Prättigauer Speck

> Saiblingsfilet Sousvide gegart auf Kürbis -Safrancracker mit Edamame garniert

Rosa gebratene Taubenbrust auf Blaubeeren-Vinaigrette mit Süsskartoffel und Petesilienwurzel

Rosa gebratenes Rindsfilet vom "Kesslerhof" auf Portweinjus serviert mit Kartoffelgnocchi und Wintergemüse

Auserlesene Käsevariation

"Baba au Rum" mit zartbitter Schokolade begleitet von einer Kaffeevariation auf Tonkabohnenschaum .. vegetarisch und auf Wunsch auch als vegane Variante möglich

Steinpilz-Tiramisu mit geräucherten Karotten auf Salikorncreme verfeinert mit Trüffel und Sprossen

Champagner Schaumsuppe mit Randen und geräuchertem Grünkern

Kürbistaler mit Kürbis-Safrancracker mit Edamame garniert

Planted-Capuns
auf Blaubeeren-Vinaigrette
mit Süsskartoffel und Petesilienwurzel

Sonnenblumen-Hackbraten auf Portweinjus serviert mit Kartoffelgnocchi und Wintergemüse

Auserlesene Käsevariation

"Baba au Rum" mit zartbitter Schokolade begleitet von einer Kaffeevariation auf Tonkabohnenschaum

3-Gänge ab CHF 60.00 bis 7-Gänge CHF 104.00

3-Gänge ab CHF 78.00 bis 7-Gänge CHF 160.00