

MENU ZUM SYLVESTER 2018

Amuse bouche



Vorspeisenvariation

Hausgemachte Terrine, Thunfischpraline,
Russisches Ei mit Trüffel, Nüsslisalat und Sprossen



Karottensuppe

Kokosmilch, Ingwer



LES TROIS FRÈRES

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel, Tomatencoulis

Kalbssteak, Pilzragoût

Swiss Premium Flat Iron* vom Rind, Kräuterbutter

Gemüsebouquet

Gratin von dreierlei Kartoffeln



Christoph Bruni's Rohmilch - Käseauswahl



Honig - Thymianparfait

Orange, frische Ananas

Ganzes Menu 90.00

Ohne Käse 82.00

**Menuänderungen und Intoleranzen unbedingt
vorher (24 Std.) telefonisch melden**

* Das Flat Iron wird aus der Rindschulter
herausgeschnitten. Das flache Steak ist stark marmoriert,
was es geschmacklich zu einem Highlight macht.

Rind, Schwein Kalb: Schweiz / Rohschinken: Parma, Italien

Thunfisch: Pazifik, Haken und Leine

**Gerne offerieren wir um Mitternacht ein Cupli
Prosecco, um mit Ihnen auf ein glückliches und aufgestelltes
2019 anzustossen. Wir freuen uns, Sie auch im neuen Jahr bei
uns begrüßen zu dürfen.**

Silvia und Rolf Herren mit Team



| | | |
|---|---------|-------|
| BEDIN, Prosecco extra dry D.O.C. Treviso | 7,5 dl | 38.00 |
| SARACCO, Moscato d'Asti DOCG | 3,75 dl | 26.00 |
| CHAMPAGNE Moët Chandon Imperial Brut | 7,5 dl | 68.00 |
| Rimus Secco, Alkoholfrei | 7,5dl | 25.00 |
| Café de Paris, Litchi | 7,5dl | 30.00 |

Preise in CHF, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

**Wir akzeptieren zur Bezahlung
Bargeld, Postcard und Maestro**