

# SILVESTER MENU

**Hausgemachter Aperitif**  
Apéritif maison  
Home made aperitif



**Leicht marinierte rohe Langustinen, Datterino-Tomatencoulis,  
emulgiertes Oktopuswasser, Basilikumöl, Semmelbrösel**  
Langoustines crues légèrement marinées, coulis de tomate Datterino,  
eau de poulpe émulsionnée, huile au basilic, crumble de pain  
*Lightly marinated raw langoustines, Datterino tomato coulis,  
emulsified octopus water, basil oil, breadcrumbs*



**Hausgemachte Gyoza gedämpft und gefüllt nach Älplermagronen-Art,  
Butternut Kürbis Cremesuppe und Speck-Espuma**  
Gyoza faits maison cuit à la vapeur et farcis à la façon Älplermagronen,  
velouté de courge Butternut et espuma au bacon  
*Homemade Gyoza steamed and filled in the style of Älplermagronen, butternut squash soup and bacon espuma*



**Mit Kräutern Gratinierte Wolfsbarsch Tranche, Erbsencoulis,  
Agria-Kartoffeln in Schalentier und Muscheln Fond geköchelt**  
Tranche de bar gratinée aux herbes, coulis de petits pois,  
pommes de terre Agria mijotées au fond de crustacés et moules  
*Slice of sea bass au gratin with herbs, pea coulis,  
Agria potatoes simmered in shellfish and mussels broth*



**Mit Morcheln gefüllte Perlhuhn-Supreme in der Pfanne gebraten,  
kleines Risotto mit Kräutern und Zitrusfrüchten, Pfifferlingen Mousse Sauce**  
Suprême de pintade farcie de morilles et rôtie à la poêle,  
petit risotto aux herbes et agrumes, sauce mousseuse aux chanterelles  
*Guinea fowl supreme stuffed with morels and roasted in a pan,  
small risotto with herbs and citrus fruits, mousse sauce with chanterelles*



**Zitronentörtchen und flambierte Baiser**  
Tartelette au citron et meringue flambée  
Tartlet with lemon and flambéed meringue  
**Fr. 155 pro Person**