

SILVESTERMENÜ FLEISCH

SYLVESTER COCKTAIL

(mit oder ohne Alkohol)

dazu Focaccia und marinierte Oliven

VITELLO TONATO

geschmort in Prosecco Rive di Collalto Borgoluce

WEINEMPFEHLUNG

Prosecco Rive di Collalto Borgoluce
Extra Dry

1 dl	CHF	7.00
7.5 dl	CHF	39.00
1.5 l	CHF	79.00

RÜEBLISUPPE

parfümiert mit Cuvée Madame Rosmarie
garniert mit krossem Speck und einer Rosmarinrevette

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc

1 dl	CHF	9.00
7.5 dl	CHF	49.00

RINDSFILET KNOCHENGEREIFT «SWISS GOURMET GRAND CRU»

serviert an Primitivojus
begleitet von Kartoffelgratin und mediterranem Grillgemüse

WEINEMPFEHLUNG

Primitivo Di Manduria Trecenti

1 dl	CHF	8.00
7.5 dl	CHF	39.00
1.5 l	CHF	79.00
3 l	CHF	159.00

SCHOKOLADENTORTE

mit Blattgold und Waldbeerenkompott

WEINEMPFEHLUNG

Brachetto d'Acquila la Gironda

1 dl	CHF	5.00
7.5 dl	CHF	35.00

Menüpreis CHF 98.- inkl. MwSt
Schweizer Fleisch

SILVESTERMENÜ VEGETARISCH

SYLVESTER COCKTAIL

(mit oder ohne Alkohol)

dazu Focaccia und marinierte Oliven

BRUSCHETTA

serviert mit Antipasti di verdure

WEINEMPFEHLUNG

Prosecco Rive di Collalto Borgoluce
Extra Dry

1 dl	CHF	7.00
7.5 dl	CHF	39.00
1.5 l	CHF	79.00

RÜEBLISUPPE

parfümiert mit Cuvée Madame Rosmarie
garniert mit Baumnüssen und Basilikum

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc

1 dl	CHF	9.00
7.5 dl	CHF	49.00

TRÜFFELRISOTTO

mit schwarzem Trüffel und Steinpilze

WEINEMPFEHLUNG

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc

1 dl	CHF	9.00
7.5 dl	CHF	49.00

SCHOKOLADENTORTE

mit Blattgold und Waldbeerenkompott

WEINEMPFEHLUNG

Brachetto d'Acquila la Gironda

1 dl	CHF	5.00
7.5 dl	CHF	35.00

Menüpreis CHF 98.- inkl. MwSt