

Abendmenu 31. Dezember

Hummer-Cocktail mit frittierten roten Gambas
und Grapefruit-Gel



Oxtail mit Paprika-Blätterteig-Stange



Gebatener Mumpfer Zander
auf cremigem Butternut-Kürbis-Marroni-Püree mit
Randen-Pickles und Rotwein-Reduktion



Erfrischender Sanddorn-Drink
mit Holunderblüten-Espumananas-Sorbet mit Kirsch-Espuma



Duo vom Kalb
Kalbsfilet mit Steinpilzrahmsauce
Geschmorte Kalbsbäggli mit Feldschlösschen Dunkelbier
Getrüffeltes Kartoffelgratin, Karotten-Variation



Aargauer Goldmedaillen-Schafskäse von Beat Meier
mit Garnitur



Schweizer Blütenhonig-Glace auf Orangenmousse
und Lebkuchen-Sablé

CHF 138.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Le prix se comprend en CHF y inclus 8.1% T.V.A. / All prices in CHF including 8.1% VAT