

Silvestermenü

Willkommens-Amuse-Bouche

Jakobsmuschel-Raviole
Gebratener Spinat,
Topinambur-Creme mit Wacholderbeeren
Und Combawablätter-Jus

Rinderfilet
Gerösteter Jus
Mousseline mit Heu und aromatischen Kräutern
Und Saisonales Gemüse

Käseteller mit Käse von hier und anderswo und
seine Beilagen

Knuspriges Mille-Feuilles mit Karamellcreme und
pochierter Birne

Der festliche Schaumwein und Mignardisen

Vegetarisches Silvestermenü

Willkommens-Amuse-Bouche

Topinambur-Creme mit Wacholderbeeren

Steinpilz-Tatar

Randen und hausgemachte Brioche

Bohnensteak nach «Art des Hauses»

Mousseline und Gemüse-Terrine

Käseteller mit Käse von hier und anderswo
und seine Beilagen

Knuspriges Mille-Feuilles mit
Karamellcreme und pochierter Birne

Der festliche Schaumwein und Mignardisen

Getränke Karte

Apéritifs

Aperol Spritz	12.00		
Kir Weisswein	7.00		
Kir royal	15.00		
Festlicher Silvester-Cocktail (Zitronensaftflocken, frische Himbeeren, Prosecco HENRI D.O.C - Extra Dry White)			15.00

Moussaillon Cocktail (alkoholfrei - Fruchtsaftcocktail, Grenadinesirup) 9.00

Weissweine

	10CL	50CL	75CL
SCHWEIZ			
Coup de l'Etrier, Lavaux AOC	6.50	32.00	45.00
Johannisberg "mi-doux", Valais AOC	8.00		52.00
L'Arbalète, Dézaley Grand Cru AOC			62.00

Rotweine

SCHWEIZ			
Coup de l'Etrier rouge, Lavaux AOC	6.50	32.00	45.00
Murailles Rouge, Chablais AOC	8.00		52.00
Prestige Malbec/Cabernet Franc barrique, Lavaux AOC			82.00

Champagne & Prosecco

ITALIEN			
Prosecco HENRI D.O.C, Blanc extra dry	8.00		44.00
FRANKREICH			
Champagne Duval-Leroy, Brut Réserve	15.00		99.00

Biere

	33CL	
Boxer Flaschen	6.50	
Alkoholfreies-	5.50	

Minéralwasser & sodas

	50CL	
	5.00	
Henniez grün/blau	5.50	
Coca Cola/ Coca Zéro	5.50	
IEistee Pfirsich/Zitrone	5.50	
Fanta		

Heisse Getränke

Kaffee/Koffeinfrei	4.50
Espresso	4.50
Cappuccino	5.00
Tee	4.50