



SILVESTER MENÜ

**ROHSCHINKEN MIT WALNUSSBROT
OLIVENÖL UND HAUSGEMACHTE ROSMARINBUTTER**

Raw Ham with walnut bread
Olive oil and mountain herb dip

**BERGKRÄUTER PLINIS, SAUTIERTE REHSTREIFEN
PREISELBEER SAUERRAHM**

Mountain herb plinis, sautéed venison strips and cranberry sour cream

**HOKKAIDO KÜRBISCREMESUPPE MIT ZITRONENGRAS
INGWER, KOKOSMILCH, KÜRBISKERNÖL & KÜRBISKERNEN**

Hokkaido pumpkin cream soup with lemongrass
ginger, coconut milk, pumpkin seed oil & pumpkin seeds

RINDSTAFELSPITZ AN THUNFISCHCREME MIT KAPERN UND ROTENZWIEBELN

Beef rump with tuna cream, capers and red onions

**BLUTORANGENSORBET
MIT HENRIOT CHAMPAGNER AUS DER MAGNUMFLASCHE**

Blood orange sorbet
With Henriot champagne from the magnum bottle

**GEGRILLTES KALBSSTEAK AUF MORCHELSAUCE
DUETT VON RÜBLI UND ROMANESCO
KARTOFFELGRATIN**

Grilled veal steak on morel sauce, 2 kinds of carrots and romanesco, potato gratin

JOGHURT - SÜSSKIRSCHEN MOUSSE, HONIG, ROSMARIN

Yogurt - cherry mousse, honey, rosemary