

## 31. Dezember "Kulinarischer Jahresabschluss"

Lassen Sie das Jahr mit einem kulinarischen Höhepunkt ausklingen. Genießen Sie bei uns ein 5-Gänge-Gourmetmenü, inklusive Aperitif (110 €)  
Selbstverständlich haben wir auch eine vegetarische Variante für Sie (90 €)

### Kulinarische Einstimmung

\*\*\*

### Brot & Butter

\*\*\*

Mosaik von der Fjord-Forelle | Gurke | Dill-Öl | Buttermilch-Sud

*Vegetarisch: Geschmorte Gurke | Senfkörner | Dill-Öl | Buttermilch-Sud*

\*\*\*

Pochiertes Landei | Trüffel | Blumenkohl | Schnittlauch-Öl

\*\*\*

Skrei & Schweinebauch | Kraut & Rüben

*Vegetarisch: Kraut & Rüben | Gersten-Risotto*

\*\*\*

Kalbsfilet „Rossini“ karamellisierte Entenleber | Trüffel-Jus

*Vegetarisch: Steinpilz-Ravioli | Kräuterseitling | Vin Jaune | Trüffel*

\*\*\*

Schwander Mirabelle | Frischkäse-Mousse | Salzkaramell-Eis