

Silvester 2020

Amuse-Bouche

Französisches Foie gras-Parfait im Baumkuchenmantel

serviert mit Schweizer Quitte, Lebkuchen und warmen Brioche

Getrüffelte Pastinaken-Selleriesuppe

mit winterlichem Boskopschaum

Seezunge aus Dover auf gedünstetem Baby-Spinat,

Schaum aus Bündner Safran & Champagner

Filet vom Bündner Rind,

Sellerie-Mousseline, winterliches Gemüse

und Kartoffel-Kräuter-Kuchen

Jumi Käse mit Appenzeller Schlorziflade

Weisses Callebault Ivory Schokoladenmousse,

Karamellcrème und Haselnuss Krokant

Friandises

CHF 160.00 pro Person inkl. Apéro