

# Silvester Menü

## MENÜ – FLEISCH

Apéro Häppchen + Cüpli

### Ofen-Rande

Saure Buchenpilze, Apfel, Essiggurke, Sauerrahm, Zwiebel und Bio-Ei

### Alpen Zander aus dem Wallis

Champagner Beurre blanc, Sonnenblumensprossen und Schwarzwurzeln

### Périgord Trüffel

Kartoffelschaum und Herbsttrompetenragout

### Kalbsfilet aus dem Toggenburg

Sauce Allemande, geschmortes Kalbs Raviolo und Kohlröschen

### Mandarinentörtchen

Pistazien und Süsswein-Glace

### Mitternachts-Cüpli

## MENÜ – VEGETARISCH

Apéro Häppchen + Cüpli

### Ofen-Rande

Saure Buchenpilze, Apfel, Essiggurke, Sauerrahm, Zwiebel und Bio-Ei

### Schwarzwurzeln

Champagner Beurre blanc, Schwarzwurzelflan und Sonnenblumensprossen

### Périgord Trüffel

Kartoffelschaum und Herbsttrompetenragout

### Muskat Kürbis

Panierter Kürbis, Kürbis-Cannelloni, Sauce Allemande und Kohlröschen

### Mandarinentörtchen

Pistazien und Süsswein-Glace

### Mitternachts-Cüpli

CHF 250 pro Person | Im Preis inbegriffen sind das 5-Gänge Menü, der Aperitif mit Cüpli und das Mitternachts-Cüpli. Die konsumierten Getränke werden separat verrechnet.

JETZT TICKETS SICHERN

blaue  
ente *by Alce*