

SILVESTER 2023 AUF DEM HORBEN

MENU

Ab 18.00 Uhr
Begrüssungsapéro

Kernotto-Risottobällchen
mit Beinwiler Schinkenwürfeli

Lauch-Pastinakenvelouté mit Trüffelaroma

Tranchierter Rehrücken sous-vide
mit Portweingelée & Hirschheu
Preiselbeerschaum, Brîoche

Saiblingsfilet auf Wakaméalgen
an einer Gewürztraminersauce mit Pilawreis

Rosa Grapefruit mit Apèrol

Zartes Kalbskarréetranche (CH)
an leichtem Wasabijus
serviert mit Wintergemüse & Süsskartoffelpurée

Grand Marnierparfait mit seinem Liqueur

Menupreis pro Person fr. 94.-

Wir freuen uns, mit Ihnen den Jahreswechsel zu verbringen
und draussen am Feuer auf das neue Jahr anstossen zu dürfen.

SILVESTER 2023 AUF DEM HORBEN

VEGETARISCHES MENU

Ab 18.00 Uhr
Begrüssungsapèro

Kernotto-Risottobällchen

Lauch-Pastinakenvelouté mit Trüffelaroma

Kürbiscarpaccio mit Walnüssen & Parmesan, Brîoche

*Saiblingsfilet auf Wakaméalgen
an einer Gewürztraminersauce mit Pilawreis*

Rosa Grapefruit mit Apèrol

Marinierter Tofu und Grillgemüse im Backpapierserviert

Grand Marnierparfait mit seinem Liqueur

Menupreis pro Person fr. 72.-

*Wir freuen uns, mit Ihnen den Jahreswechsel zu verbringen
und draussen am Feuer auf das neue Jahr anstossen zu dürfen.*