

## SILVESTER-MENÜ

St. Anna Hinterwäldler Rinds-Tataki mit Sojalack  
Kardy-Tsatziki, Wachtelei und Nüsslisalat

\*\*\*

Klare Safran-Fischsuppe mit Kundelfingerhof Saibling  
Gemüseperlen, Stammer Hopfenspargel  
und Knoblauchflute

\*\*\*

Onsen-Ei auf Brioche  
mit schwarzem-Trüffel, Sauce Hollandaise  
und Röstzwiebeln

\*\*\*

Matagliata  
mit gezupfter Rheintaler Ribelmais-Gans  
und gehobelter Belper Knolle

\*\*\*

Duo vom Luma Pata-Negra-Schwein  
Filet und Bäggli  
an Rosmarinjus  
Kartoffel-Kürbismoussline und Wurzelgemüse

\*\*\*

B'Soffniger Käse  
mit Gewürzfeige, Quitten-Chutney  
und Stammertaler Früchtebrot

\*\*\*

Tonkabohnen-Espressi-Schokoladen-Tarte  
mit Sauerrahm-Orangen-Zimt-Glacé und Merengues

\*\*\*

Friandise zum Kaffee

Preis inkl. Aperitif: 145.-

## SILVESTER-MENÜ VEGETARISCH

Randen-Tataki mit Sojalack  
Kardy-Tsatziki, Wachtelei und Nüsslisalat

\*\*\*

Klares Safransüppchen  
mit Gemüseperlen, Hopfenspargeln und Knoblauchflute

\*\*\*

Onsen-Ei auf Brioche  
mit schwarzem-Trüffel, Sauce Hollandaise  
und Röstzwiebeln

\*\*\*

Matagliata  
mit gezupftem Rotkohl  
und gehobelter Belper Knolle

\*\*\*

Confierte Champignons  
an Rosmarin-Vegi-Jus  
Kartoffel-Kürbismoussline und Wurzelgemüse

\*\*\*

B'Soffniger Käse  
mit Gewürzfeige, Quitten-Chutney  
und Stammertaler Früchtebrot

\*\*\*

Tonkabohnen-Espressi-Schokoladen-Tarte  
mit Sauerrahm-Orangen-Zimt-Glacé und Merengues

\*\*\*

Friandise zum Kaffee

Preis inkl. Aperitif: 115.-