

# Silvester Menü

## Apero

Feines zum naschen und ein Glas Champagner

## Amuse-Bouche

\*\*\*

### Rillettes von der Appenzeller Ente

mit einem Kräutersalat und Dinkelbrot

oder

### Gemüse im Backteig

mit hausgemachtem Randen-Ketchup und Curry

\*\*\*

### Mistkratzerli-Galantine

auf fermentiertem Gemüse

oder

### Dallenwiler Geissen-Frischkäse

mit einem Randen allerlei

\*\*\*

### Swiss Shrimps

im Knoblauch-Öl gegart und einer schwarzen Knoblauch-Mayonnaise

oder

### Vegetarische Capuns

an einer Rahmsauce dazu Bündner Bergkäse und Röstzwiebeln

\*\*\*

### Zweierlei Rind

mit einer Trüffel-Madeira Sauce, winterlichem Gemüse und Topfenknödel

oder

### Wirsingroulade

mit knusprigen Kartoffelkürbisbällchen, einer Pilzrahmsauce und Beeler Chogele

oder

### Entlebucher Saibling gebraten

dazu Kürbisgnocchi, Wirsingroulade und eine winterliche Sauce

\*\*\*

## Käse

Jersey Blue mit Piemonteser Haselnüssen

Stanser Fladen Crème Brulée

Feigensenf

\*\*\*

## Dessert

Silvester Dessert-Überraschung

4 Gang CHF 115

5 Gang CHF 125

6 Gang CHF 135