

Silvestermenu

2022 / 2023

Menü mit Fleisch

Amuse bouche

Bündnerfleischpraliné im Pumpernikelmantel,
karamellierte Haselnüsse, Nüssler-Kräutersalat,
Glühwein-Balsamicodressing

Rüebli-Ingwercremesuppe,
Schlossgarten Chili-Espuma, Orangenöl

Kalbscarrée am Stück gegart, Rosmarin-
Rotweinjus, Kartoffel-Kräutergaletten,
Wintergemüse

Marroni Trilogie
Marronimousse, Marroni-Schoggikuchen,
karamellierte Marroni, Zwetschgencoulis,
Zwetschgenkompott

Menü Vegetarisch

Amuse bouche

Ziegenkäsepraliné im Pumpernikelmantel,
karamellierte Haselnüsse, Nüssler-Kräutersalat,
Glühwein-Balsamicodressing

Rüebli-Ingwercremesuppe,
Schlossgarten Chili-Espuma, Orangenöl

Wurzelgemüse-Blätterteigtürmchen,
Randenpüree, Pastinakenpüree, Kräuteröl

Marroni Trilogie
Marronimousse, Marroni-Schoggikuchen,
karamellierte Marroni, Zwetschgencoulis,
Zwetschgenkompott

Preis
Essen | Tanzen
100

Ein Gang mehr?

Käseauswahl aus der «Chäsehütte»
Berner Thymianhonig
Früchtebrot
10