

## Silvester-Menü 2011

### Amuse Bouche

*Amuse bouche*

~~~

### Albkalb - Rote Bete - Trüffel

*Du veau régional - de la betterave rouge - une vinaigrette à la truffe*

~~~

### Geräucherter Ikarimi Lachs - Auster - Piemontreis

*Saumon Ikarimi fumé a chaud - une huître - du riz piémontais*

~~~

### Gambas - Oktopus - Topinambur

*Gambas - poulpe - topinambour*

~~~

### Rehfilet - Spinat - Raclettekäse

*Filet de chevreuil - de l'épinard - de la raclette*

~~~

### Sellerie - Walnuss - Petersilie

*Du céleri - des noix - du persil*

~~~

### Fasanensuprême - Entenstopfleber - Entenkeule

*Suprême de faisan - du foie gras de canard - une cuisse de canard*

~~~

### Fourme d'Ambert - Birne

*Fourme d'Ambert - poire*

~~~

### Ananas - Bibeleskäs - Curry

*De l'ananas - du fromage blanc - du curry*

Preis pro Person 165,00 Euro

*Wir bieten eine Weinbegleitung zum Menü an*

Sehr verehrte Gäste bei unserem Silvestermenü  
behalten wir uns Änderungen vor.