



### Aperitif

Cava mit Mango und Passionsfrucht  
10.50

Frisch gepresster Orangensaft  
2dl 6.50

### Weinempfehlungen

POUILLY FUMÉ AOC, 2016  
Sauvignon blanc, 12.5%Vol.  
Jean-Claude Chatelain, Loire  
1dl 8.20 / Fl. 59.00  
\*\*\*

GIGONDAS AC, 2016  
Tradition Le Grand Montmirail  
13,5% Vol. Grenache, Syrah, Mourvedre Cinsault  
Domaine Brusset S.A. Cairanne  
1dl 8.90 / Fl. 63.50  
\*\*\*

CHÂTEAU JOLYS, Cuvée Jean, A.O.C. 2011  
(Petit-Gros Manseng) Domaine Latrille, Jurason  
1dl 8.00 / 3.75dl 37.50

### Vorspeisen

Thaikokossuppe mit Ananasschaum  
dazu grillierter Crevetten Spies im Kokosmantel  
auf lauwarmem Glasnudelsalat 19.50

Pochiertes Ei auf Baslerbrot Crostini  
mit cremigen Waldpilzen und Petersilie 15.50

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck  
an Himbeerdressing 15.50

Gratinierter Geisskäse auf warmen Linsen  
und Rucolasalat 17.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter 70g 20.50  
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 130g 31.50

### Silvestermenü

Amuse bouche

\*\*\*

Thaikokossuppe mit Ananasschaum  
dazu grillierter Crevetten Spies im Kokosmantel  
auf lauwarmem Glasnudelsalat

\*\*\*

Grilliertes Rindsfilet (Black Angus Irland)  
an Portwein-Heidelbeersauce  
Wirsingchöpfli gefüllt mit Kürbis & Ricotta  
dazu Senf-Kartoffelstock

\*\*\*

Dessert Variation Surprise  
oder  
Käseteller von der Chäshütte  
mit hausgemachtem Fruchtbrot

Menüpreis 79.50

### Hauptspeisen

Grilliertes Rindsfilet (Black Angus Irland) 52.50  
an Portwein-Heidelbeersauce  
Wirsingchöpfli gefüllt mit Kürbis & Ricotta  
dazu Senf-Kartoffelstock

Grillierte Lachstranche an Meauxsenf-Basilikumsauce 42.50  
auf frischem Blattspinat mit Pinienkernen  
und Mascarpone-Granatapfeltrisotto

Aubergine aus dem Ofen an Pomodori-Linsencreme 32.50  
Minzjoghurt und Zucchettiflan mit Ei und Käse

Rosa Lammhuft (Irland) mit Knoblauch gespickt 42.50  
an Heidelbeersauce und mariniertem Kürbisschnitz  
serviert mit Süsskartoffel-Kichererbsenpüree

Moules marinières 32.50  
mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce  
dazu  
Pommes frites, Knoblauch- und Chilimayonnaise 6.50