

Aperitif mit Blätterteiggebäck



Kleines Tartar vom irischem Weiderind  
garniert mit süßer Senfsauce an mariniertem Grillgemüse



Kastanien-Kartoffelnocken  
mit Gemüsejulienne in Champagnerfond



Kürbisschaumsüppchen  
mit kleinem Black-Tiger Spieß



Lauwarmes, hausgeräuchertes Forellenfilet  
auf gekochtem Linsenbeet mit Meerrettichschaum



Rosa gebratenes Rinderfilet an feiner Burgundersauce,  
dazu gebuttertes Babygemüse und Kartoffeltörtchen vom Rohr



Brandteigschwan gefüllt mit Nougatmousse  
auf Vanillespiegel

## Menu di capodanno 2017

Aperitivo con biscottini di pasta sfoglia



Piccola tartara di manzo irlandese  
guarnito con salsa al senape dolce  
e verdura marinata



Gnocchi di castagne e patate  
con julienne di verdura in fondo di champagne



Crema di zucca  
con piccolo spiedino di gamberi "Black-Tiger"



Filetto di trota affumicato in casa  
su bouquet di lenticchie cotte e schiuma di rafano



Filetto di manzo in salsa di vino "Burgunder",  
con verdure baby al burro e tortina di patate al forno



Cigno di pasta choux  
ripieno di mouse di nougat  
su specchio di salsa alla vaniglia

## Menu di capodanno per i piccoli:



Aperitivo



Spaghetti con ragù



Piccola consommé con gnocchetti al semolino



Cotoletta milanese di pollo con patatine fritte



Bis di mouse al cioccolato

25 Euro

## Silvestermenu für unsere kleinen Gäste:

Aperitif



Penne mit Fleischsauce



Kleine Consommè mit Griessnocken



Wienerschnitzel vom Huhn mit Pommes Frites



Bis vom Schokoladenmousse

25 Euro