

# *Silvestermenu*

*Hausgemachte Maispoulardengalantine auf  
farbigem Ratatouille  
mit erfrischendem Orangenchutney*

*Klare Consommé double an Trüffelessenz  
dazu ein knuspriges Blätterteig-Lachsmousse-Stängeli*

*Pochierter Seeteufel serviert auf Süsskartoffelstampf  
mit braisiertem Randengemüse an einer Limetten-Erbsenschaumsauce*

*Leichtes Ananassorbet mit Basilikum,  
schwarzer Schokolade und perlendem Schämpis*

*Zartes Duo vom Kalb:  
Kalbskarree und geschmortes Kalbsbäggli  
schmackhafter Thymianjus  
Griesstürmli im Teig  
feines Gemüsebouquet*

*Dessertbuffet Gasthof  
Neujahrskleingebäck*

*CHF 139.00*

*Schönbühl, 31. Dezember 2018*

