

## **Silvestermenu 2018**

### **Aperitif**

Mandarinetto

14.—

### **Menu**

#### **Canapès**

—

#### **Bündner Lachs mariniert**

Wasabi, Gurke und Dill

—

#### **Jakobsmuscheln vom Holzkohlegrill**

Artischocken, Trüffel und Haselnüsse

—

#### **Gebratene Kalbmilken und Geflügel-Confit**

Wirsing, Chicorée und Pilzfond

—

#### **Gebratenes Dry Age Côte de Boeuf**

Ochsenschwanz-Croquette, Selleriepüree und glaciertes Gemüse

—

#### **Käseauswahl**

und Hausgemachtes Birnenbrot

—

#### **Schwarzwälder Kirschmousse**

Amarena und Morello Kirschen-Sorbet

—

**„Casa Tödi Lillie“**

**1 Glas Pommery Brut Champagner**

CHF 145.—