



Silvestermenü

2010

Waldpilzessenz mit gefüllten Flädle und Julienne

Hausgemachte Tagliatelle mit Périgord Trüffel

Zitronensorbet mit Prosecco

Hirschkalbsrücken mit Graupenrisotto und Lakritzsauce

Schokoladenlasagne mit frischen Beeren

Kleine Variation von französischen Rohmilchkäsen

95.- Euro pro Person