



Silvester Geniesser Menu



Amuse Bouche

Tatar vom regionalen Vollmilchkalb ▪ frisch gehobelter schwarzer Trüffel ▪ Trüffelmayonnaise
Schalotten süss-sauer ▪ Eigelb als Creme und gebeizt ▪ Knuspergebäck

Steinpilzcremesuppe ▪ Steinpilzravioli ▪ gebratener Steinpilz ▪ Haselnuss ▪ Wacholder

Glasierter Schulterspitz vom regionalen Vollmilchkalb ▪ Brunnenkresse ▪
Parmesan ▪ Baergs Apfel-Balsamessig

Sorbet Surprise

Am Stück gebratener Huftspitz vom regionalen Freilandrind ▪ Ochsen Jus mit Tio Pepe und
Knochenmark verfeinert ▪ Karottenvariation mit eingemachter Senfsaat ▪
Pommes Duchesse mit Jumi's Schlossberger

Orangen-Joghurt Schnitte ▪ Blutorangensorbet ▪ karamellierte Haselnüsse

**

CHF 149

Für 2024 die besten Wünsche
und ein herzliches „Merci“ für Ihre Treue!

Sibylle Böhler und Familie Jenzer
mit dem -Team

Familientradition seit 1923