



SILVESTERPARTY
IM SALA UNO & DUE

Heimisches würziges Kalbs Tatar
mit Petersilienwurzel-Püree und Basilikum-Minze-Öl

—

Kürbiscremesuppe
mit Granatapfel und Jakobsmuscheln

—

Steinpilz Raviolo
mit Parmesanschaum und Federkohl

—

Im Ofen niedergegartes Baselbieter Kalbnierstück
mit schwarzem Gold
und hausgemachtem Trüffel-Kartoffelstock
mit Hokkaido

—

Käsevariation von Jumi
«la sanglée des couardise» und «tom's alpkäse»
begleitet von Feigensenf und Trester-Honig
dazu «ligu lehm»

—

Mousse aus Belize Schokolade
mit Kaffeeherz und Jack Daniels Whisky Sorbet

CHF 160
inklusive Apéro und Champagner um Mitternacht



SILVESTER GALADINNER

IM WINTERGARTEN-PERGOLA RESTAURANT
UND IN DER BADSTUBE

Saiblings Tatar

mit Hokkaido Kürbistörtchen, marinierten Feigen, Shimeij Pilzen und Daikon

—

Champagnerschaumsuppe

mit Parmesan Espuma

—

In Minze Butter gebratenes Zanderfilet

dazu Topinambur-Schwarzwurzel geröstet mit Blutorangen und Sauerklee

—

Cannelloni di Tartufo

mit Steinpilz Consomme

—

Im Ofen niedergegartes Schweizer Black Angus Rindsfilet

mit schwarzem Gold, Safran-Risotto
und Pastinake mit Eisenkraut

—

Käsevariation von Jumi

«la sanglée des couardise» und «tom's alpkäse»
begleitet von Feigensenf und Trester-Honig
dazu «ligu lehm»

—

Mousse aus Belize Schokolade

mit Kaffeeherz und Jack Daniels Whisky Sorbet

CHF 145

inklusive Apéro