



SILVESTER GALADINNER

IM WINTERGARTEN-PERGOLA RESTAURANT
UND IN DER BADSTUBE

Ceviche vom Zander aus Mumpf

mit Avocado, Papaya, Gurke, Dill, Datterini und Zitronenöl

–

Weissweinschaumsuppe

aus einem feinen Tropfen von der Siebe Dupf Kellerei

–

Hausgemachte Triner Birnen-Ravioli

mit geschmortem Kalbskopfbäckchen-Ragoût, Quitten und Belppler Knolle

–

Im Ofen niedergegartes Schweizer Rindsfilet Toskana

mit Barolo Jus , cremigem Steinpilz Risotto
und geröstetem Hokkaido Kürbis

–

Erfrischendes Blutorangen Sorbet

mit Prosecco Extra Dry

–

Baselbieter Alpkäse

begleitet von Feigensenf und Trester-Honig
dazu «ligu lehm»

–

Süßes Finale aus unserer Patisserie

«Royal Dôme» Schokoladenmousse mit Praline
dazu Haselnuss Glace

CHF 150
inklusive Apéro