

# Sylvester Menu

## **Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli**

mit Olivenöl und Balsamico di Modena beträufelt und Chips vom Appenzeller Käse

oder

## **3 Variationen vom geräuchten Wildlachs**

mit kleinem Salatbukett und Toast

\*\*\*

## **Festliche Champagner-Cremesuppe**

mit knusprigem Blätterteiggebäck

\*\*\*

## **Mit „Säntis Malt“ flambierte Black-Tiger Crevetten**

mit einem lauwarmen Taboule serviert

oder

## **Trüffel-Agnolotti mit Parmesan**

im Trüffel-Olivenöl geschwenkt

\*\*\*

## **Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinsauce**

mit einem Kartoffelgratin und Gemüsebuquet

oder

## **Pochiertes Seezungenfilet auf Fenchelrahmgemüse mit Absinth**

mit Basmatireis serviert

\*\*\*

## **Kleine Käse-Auswahl**

Tete-de-Moine, Trüffel-Weichkäse, Appenzeller und Stilton sowie feines Birnenbrot

\*\*\*

## **Orangenfilets „St-Sylvestre“**

überbackene Orangenfilets mit Vanilleglace

\*\*\*

## **4-Gang Menu zu CHF 69.-**

(kalte Vorspeise nach Wahl, Suppe, Hauptgang nach Wahl, Käse oder Dessert)

## **6-Gang zu CHF 95.-**