

# Sylvester Menu

## **Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli**

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

oder

## **Tartar vom Irischen Bio-Lachs**

mit kleinem Salatbouquet und Toast

\*\*\*

## **Fenchelsüppchen mit Absinth**

mit knusprigem Blätterteiggebäck

\*\*\*

Eglifilets «Thurgauer-Art»

mit Peterlikartoffeln

oder

## **Trüffel-Risotto mit Parmesan**

im Trüffel-Olivenöl geschwenkt

\*\*\*

## **Rindsfilet im Mostbröckli-Salbeimantel an Merlotsauce**

mit einem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

oder

## **Pochiertes Seezungenfilet an Riesling-Kräutersauce**

mit Basmatireis serviert

\*\*\*

## **Kleine Käse-Auswahl**

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

\*\*\*

## **Orangenfilets „St-Sylvestre“**

überbackene Orangenfilets mit Vanilleglace

\*\*\*

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

(1 kalte Vorspeise nach Wahl, Suppe, 1 Hauptgang nach Wahl, Käse oder Dessert)

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

(1 kalte Vorspeise nach Wahl, Suppe, 1 warme Vorspeise nach Wahl, 1 Hauptgang nach Wahl, Käse, Dessert)