



## Le Menu du Saint-Sylvestre 2017

Amuse bouche «terre & mer»

\*\*\*\*\*

Terrine de foie gras maison aux truffes noires de « Züriberg »  
(Hausgemachte Gänseleberterrinen mit Züriberg-Trüffel)

\*\*\*\*

Pavé de saumon sur choucroute au Champagne  
(Zart gebratene Lachstranche auf Champagnerkraut)

\*\*\*\*

Entrecôte entière & Parmentier de queue de boeuf  
et mousseline de pommes de terre, légumes du moment

(Variation vom Hochlandrind von Natur Konkret -  
Entrecôte am Stück und kleines Parmentier vom Ochenschwanz &  
Kartoffelmousseline & saisonales Gemüse)

\*\*\*\*

Vacherin Mont-d'Or fondu & tartelette à la poire séchée  
(Warmer Vacherin Mont-d'Or mit kleiner Dörrbirnentarte)

\*\*\*\*

Cœur coulant au caramel au beurre salé  
(Warmes Caramelkuchlein mit flüssigem Kern)

\*\*\*\*

Coupe de Champagne à minuit

\*\*\*\*

Menu complet incl. Coupe de Champagne à minuit

&

Musette und französische Chansons von Jac & Co  
Corinne (Gesang) & Jacques Pellarin (Akkordeon)

CHF 148.-