

Silvester-Menu
31. Dezember 2025

Wenn's alte Jahr erfolgreich war, dann freue dich aufs neue.
 Und war es schlecht, ja dann erst recht.

- Albert Einstein -

Ivett's Empfehlungen

Apéro

Simme-Apéro mit Alkohol CHF 12.50
 Simme-Apéro Alkoholfrei CHF 8

Weisswein

Pinot Bianco, Kastelaz DOP

Elena Walch, Tramin

Das Bouquet erinnert an frische, grüne Äpfel und angenehme Gewürznoten.
 Einladende, geschmeidige Struktur, feingliedriges Tannin,
 mineralische Saftigkeit und harmonisch anregende Länge im Abgang.

75 cl CHF 57
 1 dl CHF 9.50

Rotwein

Amaranta Montepulciano d'Abruzzo DOP

Tenuta Ulisse, Crecchio

Rubinrot, intensive Nase, anhaltende und fruchtige Aromen von getrockneten Blumen, Lakritze und Kirschen. Samtig, cremig, kompakt an Tanninen, gut strukturiert, komplex und elegant.

Offenausschank aus der Magnum-Flasche, 1 dl CHF 11
 75 cl CHF 65

Amuse-bouche

Jakobsmuschel auf Quinoa und Rendentatar
 mit Zitronengras-Vinaigrette

Blumenkohlschaumsuppe
 mit gebratener Riesencrevette und Kürbiskernöl

Thunfisch-Tataki auf asiatischem Gemüse
 mit Wasabi-Soja-Jus

Rindsfilet Wellington an Portweinjus
 mit Wurzelgemüse

Trüffelbrie mit kleinen Kräuterkartoffeln

Orange gefüllt mit dunkler Madagaskar Schokolade
 begleitet von hausgemachtem Orangensorbet

1 Glas Champagner – Prosit Neujahr!

6-Gang Menu CHF 142 - *chez Marco*