

# Silvester 2023 - Neujahr 2024

**Silvester : ausgebucht**

**Neujahr: wir haben noch einen Tisch für 1 bis 3 Gäste**



die wichtigsten Informationen

das Gourmet Menü

unsere Weinvorschläge

## Servicezeiten

Silvester	18h00 bis 18h30 Empfang und Apéritif Anschliessend Service des Gourmet Menüs bis längstes 22h30 Wir schliessen um 23h30
Neujahr	12h00 bis 12h30 Empfang und Apéritif Anschliessend Service des Gourmet Menüs bis längstens 16h30 Wir schliessen um 17h30

# Menü

Ein Glas Champagner Boucher 1er Cru  
mit zwei Fines de Claire Austern  
zum Apéro

Carpaccio vom Balfego Thunfisch mit Imperial Kaviar  
auf Blätterteig Tarte mit Avocado und Yuzu Mayonnaise

\*\*\*

Gebratener Maine Hummer  
auf Topinambur an Château Chalon Sauce

\*\*\*

Am Stück gebratenes Irisches Rindsfilet an Périgord Trüffel Jus  
mit Agria Kartoffel Gratin und Rahmspinat

\*\*\*

Französischer Trüffel Brie mit Trüffelhonig

\*\*\*

Tonkabohnen Schaum

\*\*\*

Savarin au Rum mit Madagaskar Bourbon Vanille Eis

\*\*\*

Piemontesische Haselnuss Gianduja Truffes  
Zum Kaffee oder Tee

Fr. 250.00

inklusive ein Glas Champagner zum Aperitif, Mineralwasser und Kaffee/Tee

Bitte teilen Sie uns allfällige Allergien anlässlich der Reservation mit.  
Besten Dank.

# Wein

Folgend ein paar Vorschläge passend zum Gourmet Menü. Eine weitere kleine Auswahl steht im Loft zur Verfügung. Gerne können Sie mit Markus Gass Ihre Wünsche bezüglich Wein anlässlich Ihrer Reservation besprechen. Und wenn Sie den passenden Wein in Ihrem Keller haben, sind Sie willkommen, diesen mitzubringen. Zapfengeld Fr. 45.00 pro Flasche.

Champagner	Champagne brut Boucher 1 <sup>er</sup> cru	dl	Fr. 18.00
	Boucher Fils & C., Champagne	Flasche	Fr. 95.00

Weisswein	Rully 1 <sup>er</sup> cru 2018	dl	Fr. 23.00
	Domaines Leflaive Côte Chalonnaise, Burgund Chardonnay	Flasche	Fr. 140.00

Rotwein	Château d'Aiguilhe 2011	dl	Fr. 17.00
	Stephan Graf von Neipperg Côtes de Castillon, Bordeaux Merlot, Cabernet Franc	Flasche	Fr. 85.00

	Sammarco 2015	dl	Fr. 25.00
	Castello di Rampolla Chianti, Toscana 90 % Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot	Flasche	Fr. 150.00

	Camarcanda 2015	Flasche	Fr. 240.00
	Ca'Marcanda di Gaja Bolgheri, Toscana 80 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc		

	Le Clarence de Haut-Brion 2011	Flasche	Fr. 260.00
	Domaine Clarence Dillon Pessac Leognan, Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		

*Wir freuen uns darauf, den Jahreswechsel mit Ihnen  
genüsslich und in Gemütlichkeit zu begehen.*

*Markus Gass und Cristine Hess Gass*