

Silvestermenü 2018/2019



Ein kleiner Gruss aus der Küche
mit einem Aperitif à la Bühlberg



Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
mit Apfel-Sellerie-Salat und Baumnüssen



Gebratenes Lachsfilet mit kleinem Kartoffelkühle
und Meerrettichschaum



Schaum von der Kirschtomate
mit Basilikum Pesto verfeinert



Rücken vom Lenker Kalb
an einer Steinpilzsauce mit feinen Nudeln und Gemüsecocktail



Beerencocktail unter der Mascarponehaube

