SILVESTERMENÜ
ZUM JAHRESWECHSEL

MENÜ

COCKTAIL
"Inselcocktail"
(mit oder ohne Alkohol)

HÄPPCHEN
Gewürztes, bretonisches «Sablé»,
Meerrettich-Crème, geräuchertem Lachs

VORSPEISE
Foie gras in der Terrine, Apfelgelee
und hausgemachter Toast

HAUPTGERICHT
«Faux filet» vom Rind im Briocheteig,
Steinpilzsauce und vergessenes Gemüse

KÄSEPLATTE
Brie mit Früchten, Nüssen und Mandeln,
Salatbouquet und Nuss-Vinaigrette

DESSERT
Vacherin-Glacé mit Aprikose,
schwarzer Johannisbeere,
Frucht-Coulis aus roten Beeren

1 Glas Sekt/Schaumwein
(alkoholfreie Option verfügbar)

CHF 145.00 / PERSON (ERWACHSENER)
CHF 72.50 / PERSON (KIND)

VEGETARISCHES MENÜ

COCKTAIL
"Inselcocktail"
(mit oder ohne Alkohol)

HÄPPCHEN
Gewürztes, bretonisches «Sablé»
und Meerrettich-Crème

VORSPEISE
Vegetarische «Aumônière», Cedrat-
Butter (Zitronatzitronen-Butter)

HAUPTGERICHT
Creamy morel risotto,
parmesan shavings

KÄSEPLATTE
Brie mit Früchten, Nüssen und Mandeln,
Salatbouquet und Nuss-Vinaigrette

DESSERT
Vacherin-Glacé mit Aprikose,
schwarzer Johannisbeere,
Frucht-Coulis aus roten Beeren

1 Glas Sekt/Schaumwein
(alkoholfreie Option verfügbar)

CHF 110.00 / PERSON (ERWACHSENER)
CHF 55.00 / PERSON (KIND)

CGN
RESTAURATION