



SILVESTER ---

MENU

Amouse-Bouche

Mit viel Liebe gemachte WYSUPPEe mit Züpfе-Crouton

ODER

KRAFTBRÜHE mit Gemüsestreifen

DUO VOM LACHS(Hausgemachter Gravedlachs und Norwegischer Rauchlachs) mit Meerrettich Schaum und Dillsenfauce
Garniert mit Salatbouquet

ODER

Gebratene ENTENLEBER auf Pitahaya (Chefs-Favorit)

mit Portweinjus

Erfrischendes hausgemachtes Beeren SORBET

Simmentaler KALBS-STEAK an feiner Steinpilzsauce

Hausgemachte Pommes Allumettes

Gemüse vom Markt

ODER

Grilliertes Schweizer RINDSFILET

an feiner Burgdorfer-Trüffelsauce

Hausgemachte Pommes Allumettes

Marktgemüse

Kreative Silvester DESSERT-Symphonie lassen Sie sich überraschen

MENUPREIS

FR. 99.50

Apero-Empfehlung

Silvester-HUGO MIT oder OHNE ALKOHOL 12.--

Weissweine:

Dezaley 7.5dl

Flasche 59.--

1 dl 8.50.--

MORGES SUMMERHUSWY

1 dl 6.20 7,5dl 42.50

Rotweine:

Yvorne Feu d'Amour 7,5dl 50.50

Le VOLTE DELL Ornellaia 7,5dl 56.50

Rioja LAN Reserva 7,5dl 59.50

1dl 8.— 7.5dl 51.50

Zum Anstossen um

Mitternacht:

Sylvia und Albert Leuenberger mit Ihrem Sommerhaus-Team wünschen allen **ein frohes neues Jahr !**
Wir bedanken uns herzlichst für die Jahre lange Treue zu uns und unserem Haus!!!!