

# Silvester @ Röschenzerhof

## Aperitif

Damassine Spritz & lokale Häppchen

## Kulinarischer Gruss: Mise en bouche

## Suppe

Topinambur-Sammtsuppe mit Safran aus dem Jura

## Vorspeise

Lachsforellen-Tataki aus dem Jura, auf einem heiss-kalten Apfel-Bett & Nüsslisalat

Oder

„Oeuf meurette“ an einer lokalen Rotweinsauce mit Trüffel und Kastanien

## Hauptspeise

Tournedos (30 Tage gereift) nach Rossini Art (Elsässer Enten Fois Gras) mit glasiertem lokalen Hofgemüse und Griespflütta

Saiblingfilet aus dem Jura auf lokalem Sauerkrautbett, verfeinertes Hofgemüse der Saison in Gewürztraminer-Sauce

Offene Ravioli mit Kürbis, Portulak und Beinwiler-Schafskäsesauce, Kürbischips, Kräuteremulsion mit scharfem Öl aus dem Jura

## Dessert

Birne pochiert in lokalem Pinot Noir und Weihnachtsgewürze, Haselnuss-«Crumble», Madagaskar-Vanille-Schlagsahne & Birnen-Chutney mit einem Hauch von Williamine

## **4-Gänge-Menü Preise**

Vegi 86.-

Fisch 99.-

Fleisch 116.-

Mit Weinbegleitung (4 Gläser) & Mineral : zusätzliche 39.-