

Silvestermenü 2011 / 2012

„Trilogie vom Frischkäse“
einmal als Terrine mit Roter Beete
sowie als Tartar mit Räucherlachs
und gebacken an einer Preiselbeersauce
im Rucculanest

Consommé vom heimischen Wild
mit Rehnockerl und Steinpilzravioli

**Bodenseehechtnockerl an einem Rieslingschaum
und Eglifilet im Riebelgrießmantel**
auf Mangoldgemüse mit Kräuterrisotto

Medaillons vom Bio – Rind und Tranchen vom Schweinsfilet
an einer Rotweinsauce
serviert mit gebackenen Grießbällchen
und Gemüse der Saison

Pyramide vom Mousse
(Weisses, Dunkles und Nougat)
fein garniert

Preis für Menü 5 Gang Euro 59,90
Preis für Menü ohne Fischgang Euro 49,90