



Silvester Menu

marinierte entenleber – zwetschge – haselnuss

marinated duck liver – plum – hazelnut

fegato d'anatra marinato – prugna – nocciola

foie gras mariné – pruneau – noisette

kaisergranat – butternut kürbis – prunier kaviar

norway lobster – butternut pumpkin – prunier caviar

scampo – zucca butternut – caviale prunier

langoustine – courge musquée – caviar prunier

bretonischer glattbutt – rote bete – seegurke

breton brill – beetroot – sea cucumber

rombo liscio breton – barbabietola – cetriolo di mare

barbue breton – betterave rouge – concombre de mer

sot l'y laisse – topinambur – alba trüffel

sot l'y laisse – jerusalem artichoke – alba truffle

sot l'y laisse – topinambur – tartufo d'alba

sot l'y laisse – topinambour – truffe d'alba

bisonfilet – zwiebel – rindermark

bison tenderloin – onion – bone marrow

filetto di bisonite – cipolla – midollo

filet de bison – oignon – moelle

sojamilch – roter sauerklee – sanddorn

soja milk – red sorrel – sea buckthorn

latte soja – acetosella rosso – olivello spinoso

lait soja – oxalis rouge – argousier

felchlin „elvesia“ schokolade – birne – perigord trüffel

felchlin „elvesia“ chocolate – pear – perigord truffle

cioccolato „elvesia“ felchlin – pera – tartufo perigord

chocolat „elvesia“ felchlin – poire – truffe perigord

7 Gang Menu / 7 course

395



Part of Giardino Hotel Group