

Silvester 2022

---

# Menü

## **Cocktail de homard**

Pochierter halber Hummer  
auf einem Avocado-Tomaten-Tatar  
mit Wasabi-Mousseline

---

## **Velouté au champagne et parmesan**

Geschäumte Champagnersuppe  
mit Parmesan  
und einem Käse Chip

---

## **Foie de canard poêlé**

Gebratene Entenleber  
auf einer caramelisierten Apfelscheibe  
mit Balsamico und Himbeerjus

---

## **Sole d'Atlantique meunière aux morilles**

Seezungenfilets an einer Morchelrahmsauce  
mit Blätterteigkissen

---

## **Sorbet au vin chaud aux épices**

Erfrischendes Sorbet vom weissen Glühwein

---

## **Filet de bœuf à la truffe**

Tranchen vom US- Rindsfilet rosa gebraten  
auf sämigem Risotto  
und schwarzem Wintertrüffel

---

## **"Stanser Flade"**

mit Schalotten Chutney und Früchtebrot

und / ode einemr

## **Gâteau au chocolat moelleux**

Ofenfrischer Schokoladenkuchen aus  
Felchlin-Schokolade mit zartschmelzendem  
Kern und Vanilleglace

---

Menü mit Käse oder Dessert  
(7 Gänge) CHF 175

Menü mit Käse und Dessert  
(8 Gänge) CHF 188