

# SMART CUISINE

*by Daniel Brunner*

## Silvester

Samstag, 31. Dezember 2022

### **Kalbstatar mit lauwarmer Brioche**

Senfperlen, Limetten, Kürbisscheiben süssauer  
und Avocado-Orangen-Mayonnaise

### **Königskrabbensuppe**

mit kandierter Langustine und  
Meerfenchel parfümiert mit Arganöl

### **Gedämpftes Zandermedaillon**

im Dashi Sud mit Kaviar, Ingwerschaum und Algensalat

### **Aprikosen Sorbet mit Prosecco**

### **Ostschweizer Rindsfilet**

mit Randen, Kartoffelkrapfen und grillierten Steinpilzen

Geschlagene Creme

der Grand Cru Schokolade «Opus» mit Kaffee-Eis der Arabica Bohne  
und Knusperhüppe mit Gold

oder

### **Feine Käseauswahl**

mit hausgemachtem Chutney und Früchtebrot

# SMART CUISINE

*by Daniel Brunner*

## Silvester

Samstag, 31. Dezember 2022

### VEGETARISCH

#### **Tatar von kandiertem Gemüse**

mit lauwarmer Brioche auf Kürbisscheiben süss-sauer,  
Avocado-Orangen-Mayonnaise und marinierten Kefenstreifen

#### **Kartoffelsuppe**

mit Cava-Balsamico verfeinert

#### **Wachsweiches Ei**

mit Meerbohnen Salat, Seidentofu-Dip und gehobelter Belper Knolle

#### **Aprikosen Sorbet mit Prosecco**

#### **Sellerie-Karottensymphonie**

mit gebackenen Falafel Kugeln, Randen, geräuchertem Sellerie-Püree  
und glasierten Karottenstäbchen

#### **Geschlagene Creme**

der Grand Cru Schokolade «Opus» mit Kaffee-Eis der Arabica Bohne  
und Knusperhüppe mit Gold

oder

#### **Feine Käseauswahl**

mit hausgemachtem Chutney und Fruchtbrot