

SILVESTERMENU 2020

Kleiner Appetitanreger

Amuse bouche

Wildspiessli mit Äpfeln vom Grill auf Pilzsalat mit Kräutern und Cassis-Jus

Brochette de gibier et reinettes grillé sur salade de champignons aux herbes et jus de Cassis

Geflügelconsommé mit Zitronengras und Pouletlebermousse auf Pita-Cracker

Consommé de volaille à la citronnelle et mousse de poulet sur Pita-Cracker

**Mit Ingwer gefülltes und gebratenes Saiblingsfilet
auf Gurkencarpaccio mit Passionsfrucht-Kräuter-Vinaigrette**

Filet d'omble chevalier farcie de gingembre sauté

sur carpaccio de concombre avec vinaigrette de fruit de la passion et herbes

**Kalbsfilet aus dem Ofen mit Portwein-Schalotten
Champagner-Risotto**

Blattspinat mit getrockneten Tomaten

Filet de veau au four et échalotes au vin de Porto

Risotto à la Champagne

Epinards en braches et tomates séchées

Auswahl von Hart- und Weichkäsen

Dazu Orangensenf mit Orangenzesten und Brot aus dem Korb

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs

Moutarde d'oranges aux zestes et pain du panier

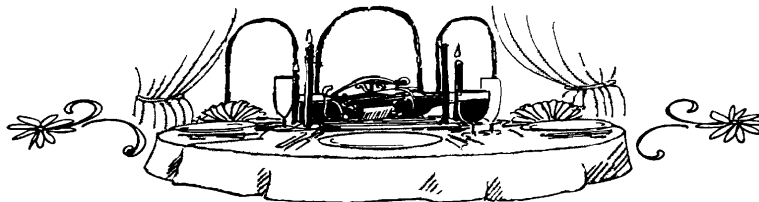
Vielle Prune-Zabaione mit marinierten Zwetschgen und Kokos-Streusel

Feingebäck

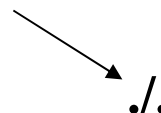
Sabayon de vieille prune aux quetsches marinées et rognures de coco

Friandises

Fr. 109.--



**WIR WÜNSCHEN IHNEN FROHE FESTTAGE
UND EINEN GUTEN WECHSEL INS NEUE JAHR**



LADESTATION FÜR ELEKTROAUTOS

Neu können Sie bei uns neben dem Hotel
gegen eine kleine Gebühr Ihr Elektroauto aufladen.



OFFENE LEHRSTELLEN

Per Sommer 2022 sind bei uns die Lehrstellen
als KOCH und als SERVICE-FACHANGESTELLTE noch offen.
Gerne geben wir jungen, motivierten Schulabgängern Auskunft
und würden uns freuen, sie in unserem Team begrüßen zu dürfen.

UNSERE BESTEN

Ramona Günter: Kochlehre 2014 - Note 5,5 (Beste des Kantons)
Dominic Hongler: Kochlehre 2018 - Note 5,5 (Zweitbester des Kantons)
Marianne Pfister: Kochlehre 2015 - Note 5,4 (Zweitbeste des Kantons)
Sarah Schluep: Kochlehre 2019 - Note 5,3 (Zweitbeste des Kantons)
Tobias Müller: Kochlehre 2016 - Note 5,2 (Drittbesten des Kantons)
Urs Sinzig: Kochlehre 1997 - Note 5,2
Florian Schober: Kochlehre 2001 - Note 5,2
Basil Fecker: Kochlehre 2012 - Note 5,2