



## *Silvestermenu 2018 auf dem Horben*

*Ab 18.00 Uhr*

*Begrüssungsapéro*

*Topinambour-Currysuppe*

\*\*\*

*Blattsalat im Weckgläsli begleitet mit Lachs- & Kalbstatar mit  
Brioche*

\*\*\*

*Loup de Mer an Lavendel-Vanillesauce mit Camarguereis*

\*\*\*

*Orangensorbet mit Cointreau*

\*\*\*

*Rindsfiletmédailon*

*Marchand de Vin Sauce*

*mit Wintergemüse mit Süsskartoffelpurée*

\*\*\*

*«PARIS BREST»*

*Hausgemachte Praliné-Crème im Brandteigring*

\*\*\*

*Menupreis pro Person fr. 91.-*

*Wir freuen uns, mit Ihnen den Jahreswechsel zu verbringen  
und auf das neue Jahr anstossen zu dürfen.*

**2019**



*Silvestermenu 2018 auf dem Horben  
(Vegetarische Variante-fleischlos)*

*Ab 18.00 Uhr  
Begrüssungsapéro*

*Topinambour-Currysuppe*  
\*\*\*

*Blattsalat im Weckgläsli begleitet mit Gemüse-tatar mit Brioche*  
\*\*\*

*Loup de Mer an Lavendel-Vanillesauce mit Camarguereis*  
\*\*\*

*Orangensorbet mit Cointreau*  
\*\*\*

*Wintergemüse-Flan mit Süsskartoffelpurée*  
\*\*\*

*PARIS BREST»  
Hausgemachte Praliné-Crème im Brandteigring*  
\*\*\*

*Menupreis pro Person fr. 69.-*

*Wir freuen uns, mit Ihnen den Jahreswechsel zu verbringen  
und auf das neue Jahr anstossen zu dürfen.*

**2019**