Süder
RESTAURANT

Silvestermenü 2026

Vorspeise

Randen-Tatar mit Noix Gras-Creme, Blutorangen und Radiccio dazu Steinofenbrot-Crostini

***

Gebratene Jakobsmuschel auf Randentatar mit Noix Gras-Creme und Kerbel
dazu Steinofenbrot-Crostini

Zwischengang

Caramelle di Burrata mit Steinpilzschaum und Bärner Topinamburchips

---

Hauptspeise

Rosa gebratenes Swiss Farmer Kalbsteak mit Calvadosjus und gebratenem Apfel
Saisonales Ofengemüse und Kartoffelpavé mit Cider-Mayo

***

Schweizer Zanderfilet sautiert mit Champagnersauce
auf glasierten Schwarzwurzeln mit Mandel-Kartoffelpralinen

***

Frutiger Bio-Räuchertofu auf gebratenen Schwarzwurzeln mit Apfel-Balsamico-Glasur
Chicorée und Buchweizen

Käse

Kleine Käseauswahl vom Märit mit Feigensenf und Früchtebrot

Dessert

Silvester Dessert-Variation mit Mokkaparfait, Tonka-Prussiens,
Mango und Passionsfrucht-Curd

***

Süder Klassieker - Lauwarmer Schokoladekuchen mit Früchten und Tonkaeis

---

Menü Kalb im Hauptgang 3 Gänge 94.- 4 Gänge 108.- 5 Gänge 118.-

Menü Zander im Hauptgang 3 Gänge 91.- 4 Gänge 105.- 5 Gänge 115.-

Menü mit Vegi-Hauptgang 3 Gänge 79.- 4 Gänge 93.- 5 Gänge 103.-