GASTHOF
ZIEGELHÜTTE

Silvestermenü 2026

Gruss aus der Küche

***

Randen-Carpaccio an Thymian Vinaigrette
mit karamellisierten Baumnüssen und Ziegenfrischkäse Nocken

***

cremige Schwarzwurzel Suppe mit frittiertem Buchweizen und Kerbel Öl

***

hausgemachte Forellen (CH) Terrine im Spinatmantel
serviert auf sämigem Safranrisotto

Vegi: Gemüse Terrine im Spinatmantel, serviert auf sämigem Safranrisotto

***

niedergegartes Schweizer Black Angus Roastbeef gespickt mit Röstzwiebeln, Senf und Dörrbirnen auf Glühweinreduktion, serviert
mit hausgemachten Dauphine Kartoffeln und Balsamico-Rotkraut

Vegi: mit Gemüse gefüllte Mangold Roulade auf Kräuter-Frischkäsesauce, serviert mit hausgemachten Dauphine Kartoffeln und Balsamico-Rotkraut

***

hausgemachtes Blutorangen Sorbet, serviert mit Bratapfel
dazu hausgemachter Spitzbuebe

CHF 80.00