

# ab 17:30 Uhr Apéro mit Amuse Bouches und einem Glas Champagner

#### Silvestermenü 2024

# Kräuterseitling Tartar mit gepickeltem Gemüse

Sauerrahmdipp CHF 21.50

# Schwarzwurzel Suppe mit Rotkabis-Knusper

CHF 12.50

#### Jakobsmuscheln auf würzigen Linsen

Orangenschaum oder

#### Pochiertes Ei auf würzigen Linsen

Orangenschaum CHF 23.00

# Hohrücken vom Baselbieter Kalb an Maggia-Pfeffer-Sauce

Mille feuille von der Kartoffel und Wintergemüse CHF 53.00 oder

# **Geschmorte Pastinaken an Maggia-Pfeffer-Sauce**

Mille feuille von der Kartoffel und Wintergemüse CHF 35.00

### Pavlova mit Tonka-Crème und marinierten exotischen Früchten

Gartenkräutersorbet CHF 15.50

\*

Komplettes Menü Fleisch CHF 132.50 Komplettes Menü vegetarisch CHF 114.50