

Hirschen Trüllikon



Silvester - Menu 2016

Amuse Bouche

Caramelisierter „Lable Rouge“ Frischlachs mit Zitronenpfeffer,
Currysauce und marinierte Gurken

Suppe vom Husemersee - Krebs

Perlhuhn – Morchelgalantine
auf Mascarponerisotto

Zitronen Verveine Sorbet
mit Thurgauer Chlöpfmost

Duett vom „Premium Beef“ Rindsfilet an Sauce Béarnaise
und Kalbsrücken an Portweinjus
mit Gratin von Trülliker Süsskartoffeln und Wintergemüse

Dessertteller «St. Sylvestre» mit verschiedenen süssen Verführungen

(kleine Änderungen vorbehalten)

CHF 98.00 pro Person