

Hirschen Trüllikon



Silvester - Menu 2018

Amuse Bouche

Hausgeräucherter Swiss Lachs aus Lostallo GR mit Meerrettich Mousse und
gebeizter Eismeersaibling vom Kundelfingerhof in Schlatt,
Washabi Reis Rolle und Gurke



Thurgauer Chlöpfmossuppe
mit Jakobschmuschel - Rauchspeckspiessli

Gebratene Challans Entenbrust mit
Quittenjus und Bramata Polenta

Apfelsorbet mit Ingwer — Apfelsalat,
und Dr. Ginger Ingwerlikör aus Benken

Duett vom „Premium Beef“ Rindsfilet an Sauce Béarnaise
und hausgemachtem Morchel - Kalbshackbraten
mit Süsskartoffel Krokette und Wurzelgemüse

Dessertteller «St. Sylvestre»
Hausgemachte Edelschokoladen — Passionsfruchtschnitte,
Kokos Eispraline und Mangoschaum

CHF 98.00 pro Person

Menu Änderungen vorbehalten (je nach Produkte Verfügbarkeit)

Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.