



Silvestermenü 2015



Amuse bouche

Carne Cruda vom Kalb mit Wachtelei,
Perigort Trüffel & Zitronen-Olivenöl

Saibling auf Speck-Linsenbeet

Rüebli-Vanillesüppchen

Sorbet von der Bergamotte-Zitrone

Duo von Rindsentrecôte am Knochen gereift,
Kalbskopfbäggli, Safran-Risotto & farbigem Wintergemüse

Dessertvariationen auf dem Stein serviert

5-GANG MENÜ 87.– 4-GANG MENÜ 78.– 3-GANG MENÜ 65.–

Fleisch- & Fischdeklarationen: Steinmaur & Bachs und aber ganz sicher aus der Schweiz

Do – Sa 16:00 – 22:30 Uhr // So 09:30 – 14:00 Uhr (Herbst/Winter)
info@zumgwoelb.ch / www.wirtschaftzumgwoelb.ch