

# Silvestermenü

## **Flammkuchen-Variationen**

Elsässer, Chorizo, Spinat & Frischkäse

\*\*\*

## **Sellerie-Apfelcrèmesuppe**

karamellierte Äpfel und Süssmostschaum

\*\*\*

## **Salatbouquet im Parmesanchips**

Honig-Senf dressing

\*\*\*

## **Rotbarbenfilet auf Safranrisotto**

mediterranes Gemüse und Champagnersauce

\*\*\*

## **Aprikosensorbet**

Martinazzi und Limette

\*\*\*

## **Duett vom Rind und Gans**

Roastbeef & Sauce Hollandaise, Gänsebrust & grüne Pfeffersauce,  
Lyonerkartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*

## **Charlotte-Royale**

Waldbeersauce und Vanilleglace

\*\*\*

## **Basler Mehlsuppe mit Reibkäse**

UNTERHALTUNG MIT DEM DUO ARPEGGIO

Begrüßungsdrink mit Amuse Bouche ab 18:30 Uhr

**CHF 110 pro Person**

inkl. Apéro, Menü, Unterhaltung und Mehlsuppe

**Nur auf Reservation bei Ueli Wüthrich**

Tel. 032 396 11 86, Gasthof Brücke Hagneck

