



## A B E N D M E N Ü S I L V E S T E R 2 0 2 5

### S N A C K S (•)

Zum Einstimmen servieren wir vorab ein paar feine Kleinigkeiten.

x

### T E R R I N E

Hausgemachte Wildterrine, Pistazien,  
gepickelte Zwetschgen, mariniertes Radicchio, karamellisierte Baumnüsse

oder

### P A T É (•)

Sonnenblumenkern-Paté (*ähnlich Foie Gras-Terrine*) mariniertes Radicchio,  
gepickelte Zwetschgen, mariniertes Radicchio, karamellisierte Baumnüsse, Briochetoast

x

### S A I B L I N G

Sanft gegarter Saibling aus Rubigen, Risotto mit Schnittlauch, Kürbiskraut, Kürbiskerne und -öl, braune Butter

oder

### K R Ä U T E R S E I T L I N G (•)

Gebratene Kräuterseitlinge, Risotto mit Schnittlauch, Kürbiskraut, Kürbiskerne und -öl, braune Butter

x

### E N T E

Rosa gebratene Appenzeller Entenbrust, schwarzer Pfefferjus, Pommes Pavé, Karottenpüree, Orangen-Chicorée

oder

### S Ü S S K A R T O F F E L (•)

Knuspriges Brötchen-Bonbon, Süßkartoffel-Maronifüllung, vegane Pfefferjus, Karottenpüree, Orangen-Chicorée

x

### S C H O K O L A D E

Kaffee-Schokoladenschnitte, hausgemachtes Mandarinensorbet, eingemachte Früchte aus der Saison 2025

*Gerichte mit • sind vegan*

*Gerichte mit (•) sind vegan möglich*

*Abendessen: CHF 115.- pro Person (Snacks, 4 Gänge, Wasser à discrédition, Kaffee / Espresso)*

*Getränkebegleitung: CHF 40.- pro Person (4 Gläser)*

*Schön seid ihr heute Abend bei uns zu Gast. Wir wünschen viel Vergnügen und ein frohes, neues Jahr.*

*Euer Eiger-Team*