



ABENDMENÜ SILVESTER 2025

SNACKS (🍷)

Zum Einstimmen servieren wir vorab ein paar feine Kleinigkeiten.

x

TERRINE

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

oder

PATÉ (🍷)

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

x

SAIBLING

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

oder

KRÄUTERSEITLING (🍷)

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

x

ENTE

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

oder

SÜSSKARTOFFEL 🍷

Knuspriges Brickteig-Bonbon, Süsskartoffel-Maronifüllung, vegane Pfefferjus, Karottenpüree, Orangen-Chicorée

x

SCHOKOLADE

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 discrétion, 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