



SYLVESTERMENU 2021 / 2022

Mit Lachs und Steinpilzen gefüllte Bachforelle
Sesam-Rettich – Miso Espuma



Getrübtes Spinatcremesüppchen
Wolken Ei



Geschmortes Kalbsbäckchen & Wildschweinpraliné
Dreierlei Blumenkohl



Appenzeller Dry-Aged Entrecôte am Stück gebraten
Sauce Foyot
Kleines Gemüse – Knusprige Kartoffeln – Sellerie-Maultasche



Blue 61 mit Preiselbeeren gereift
Italienischer Blauschimmel-Kuhmilchkäse
Quitten-Vanille-Chutney – Appenzeller Birnenbrot



SÄNTIS Dessertsymphonie
Hausgemachter Birnen-Marzipan Strudel
Karamalisierte Baumnüsse
Weisses Schokoladen-Zimtglacé



Freitag, 31. Dezember 2021