

SILVESTERDINNER

Silvester - Abend 2024 im Landgasthof Adler, Grüningen

**1. Gang:

Weisse Tomaten-Wolke **L**

serviert mit Portulak, gerösteten Speck-Oliven-Focaccia,
Balsamicoperlen und einem Trockentomaten-Confit

**2. Gang:

Zitronengras-Essenz mit Fenchelsprossen

mit einer Einlage von gebackenen Maishähnchen-Bällchen *(F)*

3. Gang:

Spencer Gulf Kingfish vom Grill **G (AU)**

an Krustentierschaum, mit Meeresspargeln und Yuzu-Crème-Fraîche

**4. Gang:

Gefrorenes Schokoladenpulver **G**

gepimpt mit Chili und Ingwer

**5. Gang:

Duett vom Rindsfilet im Kalbsspeckmantel **G**

sowie geschmorte Rindsbrust

an kräftigem Assam-Pfeffer-Jus, begleitet von jungem Gemüse
sowie hausgemachten Soufflé-Kartoffeln

6. Gang:

«La sanglée des couardis» im Fichtenholz gereift

dazu servieren wir Ihnen schwarze Baumnüsse, Tannenhonig
und ein hausgemachter Blaubeer-Toastscheibe

**7. Gang:

Amarullamousse mit Tonkabohnen-Glacé

mit salziger Caramelcrème und eingelegten Zwerg-Orangen


**5 Gang- Menu CHF 82.00 /// 7 Gang- Menu CHF 105.00 *(inkl. Mwst)*

Glutenfrei: **G**

Laktosefrei: **L**

Gerne beraten wir Sie über den passenden Wein im Offenausschank