

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