



DELI · CAFÉ · BAR
BASEL

Silvester Menu 2017

Willkommens-Prosecco (Domenico De Bertiol)

Safranschaumsuppe mit Austern

Bio Lachstartar mariniert mit Grey Goose Vodka

oder

Magret de Canard mit Orangen

oder

Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola

Hausgemachter Passionsfrucht-Don Papa Rum Sorbet

*Rindsfilet vom Schweizer Weiderind
Rossini mit Risotto,
dazu Gemüsebouquet*

Käsevariation vom Maitre Antony

oder

Mousse au chocolat mit Früchten

Menu komplett mit Willkommens Prosecco CHF 125

Silvester à la Carte 2017

Safranschaumsuppe mit Austern 21

Bio Lachstartar mariniert mit Grey Goose Vodka 25

Gemüsecarpaccio 19

Magret de Canard mit Orangen 24

Hausgemachter Passionsfrucht-Don Papa Rum Sorbet 11

ONO Spaghetti Frutti di Mare 53

*Bio Lachsfilet an einem Champagnerschaum mit Wild Reis
und frischem Blattspinat 48*

*Rindsfilet vom Schweizer Weiderind
Rossini mit Risotto
und Gemüsebouquet 59*

Ganzer Hummer Panang mit Thai Gemüse und Jasminreis 54

*Maispouardenbrust Suprême mit Steinpilzen à la crème,
Basilikum Risotto und Gemüse 45*

Käse Variation vom Maître Antony 24

Mousse au chocolat mit Früchten 15

*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und Vanilleglacé 15*

Hausgemachter Tiramisu 11