

# SILVESTER

11:30 – 18:00 | 21:30 – 22:30

## A P É R O

### MEAT+GREET <sup>36</sup>

Apérobrettli | Jumi's Käse+TRockenfleisch | Toggenurger-Speck | Antipasti+Co

### GARDEN EDEN <sup>34</sup>

Apérobrettli vegan | Antipasti | Hummus | Pickles | Nüssli + Co

### BLUMENKOHL-HUMMUS <sup>16</sup>

Portulak | Trüffel | Brösel

### BROT+BUTTER <sup>16</sup>

Sauerteigbrot von LeBread | Beurre Noisette

## F L A M M K U C H E N

### VERDI <sup>24</sup>

Bio-Sauerrahm | Kürbis | Pilz | Kalettes | Rosmarin | Honig

### MOZART <sup>24</sup>

Bio-Sauerrahm | Toggenburger-Speck | Quitte | Salbei | Bundzwiebel

## A U S T E R N

### SPÉCIALES DE CLAIRES N°3 <sup>6</sup>

Vinaigrette + Zitrone | Marennes-Oléron | Perle Bleu

## W I N Z E R – C H A M P A G N E R

### BLANC<sup>D</sup>E NOIRS <sup>88</sup>

Robert Barbichon | Pinot Noir, Pinot Meunier | Extra But | 75cl

### LA DAME DU LAC <sup>ROSÉ</sup> <sup>88</sup>

Lancelot-Pienne | Chardonnay, Pinot Meunier | Extra But | 75cl

### LE TERROIR GRAND CRU <sup>96</sup>

Adrien Renoir | Chardonnay, Pinot Noir | Extra But | 75cl

### RESERVE 4 CEPAGES <sup>56</sup>

Robert Barbichon | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot blanc | 37.5cl

### TABLE RONDE BLANC DE BLANCS <sup>94</sup>

Lancelot-Pienne | Chardonnay | Extra But | 75cl