

## ***Silvester-Menu***

***Scheunenberg, Dienstag, 31. Dezember 2024***

### ***Flaschen Weine im 1 Dl. Glas***

***Champagne Perrier Jouët Grand Brut Fr. 19***

***Champagner Diamant Rosé Brut Fr. 25***

### ***Weisswein Schweiz, Twann/Schernelz***

*Chardonnay AOC Martin Hubacher 2022 Fr. 15*

*Sauvignon Blanc Babine Steiner Schernelz 2023 Fr. 11*

*Pinot Gris Sabine Steiner Schernelz 2023 Fr. 11*

### ***Weisswein Frankreich, Loire 2023***

*Pouilly-Fumé de Ladoucette, Château du Nozet Fr. 17*

### ***Rotwein Österreich, Burgenland 2019***

*Zweigelt Weingut Heinrich Fr. 18*

### ***Rotwein Italien Piemont 2022***

*Dolcetto d'Alba By Silvia Altare Fr. 15*

### ***Rotwein Spanien, Toro 2017***

*San Roman Bodegas Mauro-Toro Doc Fr 21*

***Wir wünschen Ihnen Ä guetä Rutsch ids nöie Jahr  
Ihr Sonnenteam***

### ***Starter***

\*\*\*

*Amuse-Bouche*

\*\*\*

*Thunfisch Variation auf Asia Gemüse mit Ponzu Juzu Sauce*

\*\*\*

*Tom Yam Kung, thailändische Suppe mit Koruma Krevette*

\*\*\*

*Wachtel auf Papet Vaudois mit Verjus*

\*\*\*

*Rindsfilet Rosini mit Pfeffersauce, Gemüse & Pommes Maxi*

\*\*\*

*Magenbrot Parfait auf marinierten Zwetschgen,  
Sabayon & Mandarinen Sorbet*

\*\*\*

*Friandises*

*Menu Fr. 195*

*Vacherin Mont d'or mit Kartoffel & Früchtebrot + Fr. 25*