

# **Silvester 2022/2023**

## **Apéritif**

Glas Champagner Saint Gall Rosé Brut aus der Magnumflasche

## **Amuse Bouche**

Tartelette von Kalbstatar und Osietra Kaviar  
auf Fromage blanc Panna Cotta mit Roter Bete Creme

### **I.**

Schnitte von der Elsässer Gänsestopfleber an geschmortem Quittenkompott,  
Süßweingelee und hausgebackenem Brioche

### **II.**

Kaisergranat in Panko gebacken auf Perlgraupenrisotto  
und geschmortes Ochsenbäckchen

### **III.**

Onsen Ei auf Waldpilzragout mit La Ratte - Kartoffelespuma und gepufftem Wildreis

### **IV.**

Lackierte Wachtelbrust auf gebratenen Schwarzwurzeln  
mit Piemonteser Haselnüssen und Perigord Trüffeljus

### **V.**

Yellow Fin Thunfisch auf asiatischem Gemüse und rotem Curry-Zitronengrasschaum

### **VI.**

Filet vom Rind an Jus von fermentiertem Knoblauch & Kreuzkümmel  
mit Kerbelwurzelpüree und gegrillten wilden Brokkoli

### **VII.**

Pavé von der Passionsfrucht auf Madagaskar-Vanillesauce  
mit Rum-Ananas und Bananen-Kokosnusseis

Preis pro Person 179,00 €

Änderungen vorbehalten

**Einlass und Apéritif ab 18:15 Uhr**  
**Start mit dem Silvestermenü 18:45 Uhr**  
**Wir schließen unser Restaurant um 23:00 Uhr**  
**Nur mit Vorkasse**  
**Reservierungen an [info@restaurantmedici.de](mailto:info@restaurantmedici.de)**