



Silvestermenü

am 31.12.2011

im „Tristan“

Gruß aus der Küche
mit Champagner Nicholas Feuillatte

Gefüllte Wachtel auf Zitronengras
mit Salat von grünen Papaya

Seezungen-Hummer-Roulade auf Gemüse-Tagglierini
in einer Habanero – Safran -Nage

Hausgemachtes Hibiscusblüten-Sorbet
mit Champagner aufgefüllt

Kalbsfilet mit Trüffelkruste
auf wildem Spargel und Morcheln

Eliza's süße Frühlingsrolle mit Cocos-Limonen-Eis ,
Valrhona-Schokoladen-Trüffel und exotischen Früchten

Preis pro Person 79,-

Tristan's Wein Empfehlungen :

2009, Cablis AOC

33,-

Lupe-Cholet, Nuits-Saint-Georges

und

2007, Abadal 3.9, Cab.Sauv./Shiraz

45,-

Pla De Bages, 93 P.P., Tristan's Urlaubsentdeckung