

SILVESTERMENÜ

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2024, START 19H

MENU

Gruss aus der Küche

Schwarzwurzelsuppe mit grünem Curry und Kokosmilch,
dazu Rosenkohl-Chips

Lachstatar mit Radieschen und Apfel, Petersilienwurzel-
und Randenpickles

Vegetarisch:

Randen-Petersilienwurzel-Terrine, Grünkohl- und
Radieschenpickles

Kalbsskarree mit Honig-Thymiankruste, Macairekartoffeln
und Wintergemüse

Vegetarisch:

Gefüllte Morcheln mit Bieler-Tofu und Gemüse an
Whiskysauce serviert mit Vitelotte-Kartoffelpüree

Käse Variation

Tiramisu surprise

Fleisch (pro Person): **CHF 94.-** | Vegetarisch (pro Person): **CHF 84.-**

NUR MIT RESERVIERUNG

Untergasse 21, 2502 Biel/Bienne, T 032 322 48 22, info@stgervais.ch

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen werden deklariert.
Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MwSt.

ST-SYLVESTRE

MARDI, 31 DÉCEMBRE 2024, DÈS 19H

MENU

Amuse-bouche

—

Soupe de salsifis au curry vert et lait de coco, chips de choux de Bruxelles

—

Tartare de saumon avec radis et pommes, pickles de racine de persil et betteraves

Végétarien:

Terrine de betteraves et racine de persil, pickles de chou vert et radis

—

Carré de veau, laqué au miel et thym, pommes macaire, légumes d'hiver

Végétarien:

Morilles farcies au tofu biennois et légumes avec sauce au whisky et purée de pommes de terre vitelotte

—

Variation de fromages

—

Tiramisu surprise

Viande (par personne): **CHF 94.-** | Végétarien (par personne): **CHF 84.-**

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

Untergasse 21, 2502 Biel/Bienne, T 032 322 48 22, info@stgervais.ch

Nous utilisons exclusivement de la viande et poissons suisse. Les exceptions seront déclarées.
Tous les prix en francs suisses, TVA 8,1% incl.