

Silvester - Menu

Sieben fantastische Gänge

Zander- und Lachscarpaccio verfeinert mit Limettenöl und Passionsfrucht,
serviert mit marinierten Shiso-Sprossen

Carpaccio von Roter Beete mit Limettenöl und Passionsfrucht,
garniert mit gefrorenen Tomatenraspeln und cremiger Burrata.



Weissweinschaumsuppe mit Momo Gemüse

Rindstatar veredelt mit hausgemachter Sauce,
serviert mit Rucola und frischen Parmesanspänen.

Auberginentatar veredelt mit hausgemachter Sauce,
serviert mit Rucola und frischen Parmesanspänen.



Scampiröllchen auf knusprigem Lauchstroh, begleitet von Limettencreme.

Zucchiniröllchen, gefüllt mit würzigem Hummus und
getrockneter Tomate, angerichtet auf mariniertem Tofu,
verfeinert mit Kräuterschaum und geschmolzenen Cherrytomaten.



Zitronensorbet mit Prosecco

Sanft gegartes Kalbsfilet auf einem Bett aus Spargel, begleitet von knusprigem
Kartoffelgratin, abgerundet mit Trüffelschaum und Preiselbeerjus.

Vegane Chick'n-Chunks in Sojasauce mariniert,
serviert mit Mie-Nudeln, asiatischem Gemüse im Körbchen,
verfeinert mit Hoisinsauce und Curryschaum.



Kreationen auf dem Dessertbuffet:

Biskuitrolle mit Waldbeerenfüllung, Schokoladenmousse, Waldmeistermousse,
Sanddorn-Panna-Cotta, Biskuitschnitte mit Tonkabohnencreme und Bubble-
Topping, cremiges Himbeergelee, gelöcherte Schokokugeln mit Beeren, Dreierlei
Kuchenvariationen

7-Gang-Menü inkl. Abendprogramm: CHF 185.-

7-Gang-Menü vegetarisch inkl. Abendprogramm: CHF 165.-