

SEMINARHOTEL LIHN

SILVESTER *Special*

MUSIC · FOOD · DRINKS

START 18 UHR

SEMINARHOTEL LIHN, 8757 FILZBACH

Reservationen 055 614 64 64 / www.lihn.ch



SILVESTER

Menu

BY CHEF SVEN

Vorspeise

Ein Auftakt voller Leichtigkeit und Eleganz

Scharf angebratener Thunfisch, umspielt von einer feinen Champagner-Vinaigrette, begleitet von Avocado-Tatar und einer dezenten Kaviarnote

Vegetarisch:

Feines Avocado-Tatar auf einem Bett von Wildkräutersalat, veredelt mit Granatapfel-Vinaigrette und knusprigen Sesamchips.

Suppe

Ein Hauch von Luxus im Glas

Sämige Champagnerschaumsuppe, zart perlend und cremig zugleich, mit einer gebratenen Garnele und einer goldbraunen Blätterteigstange

Vegetarisch

Sämige Champagnerschaumsuppe mit gebratenem Räuchertofu und knuspriger Blätterteigstange.

Zwischengang

Eine Hommage an die Eleganz des Meeres

Zartes Zanderfilet auf cremigem Rahmkraut, vollendet mit einem luftig-feinen Safranschaum

Vegetarisch

Aromatisches Auberginensteak auf Rahmkraut, verfeinert mit duftigem Safranschaum.

Hauptgang

ein Festspiel winterlicher Aromen

Perfekt sous-vide gegartes Rindsfilet, serviert mit einer intensiven Portweinsauce, sanftem Sellerie-Kartoffel-Püree und karamellisierten Pastinaken

Vegetarisch

eine kreative Neuinterpretation klassischer Eleganz.

Sous-vide gegartes Melonenstück, in feiner Portweinsauce, begleitet von Sellerie-Kartoffel-Püree und karamellisierten Pastinaken

Dessertvariation

Ein süßes Feuerwerk zum Jahresausklang

Zarte Panna Cotta mit Blutorangengelee, luftiges Schokoladenmousse, feine Waldmeister-Ganache, eine Granatapfelpraline, sowie Zwetschgentropfen, Baumkuchen und hausgemachtes Bananenglace.

CHF 140 pro Person Fleisch
CHF 130 pro Person Vegetarisch

Inkl. Special-Apéro,
Abendprogramm (Klavier und
Gesang mit Heidi Reinhard)