

Silvester-Gala-Menü

Amuse-Bouche du Chef
Lass dich überraschen

«Meeresbriese»

*Impressionen aus dem Meer im Spiel mit Mango,
Koriander und Algen*

«Suppchen»

Ochsenschwanz-Essenz mit Steinpilzravioli und Wachtelgalantine

«Zwischendurch»

Trüffel-Parmesan-Creme Brûlée mit Basilikumsorbet und Tomatenchip

«Hauptsache»

*Duett vom Kalb (geschmortes Kalbsbäckchen, Kalbsfilet)
Kartoffel-Erbsen-Püree auf Randen und Junggemüse*

«Süsse Sünde»

Lassen Sie sich so richtig verführen!

Gemeinsames Anstossen mit einem Glas Champagner

Preis

€HtF 129.00

Halbpensionsgästen verrechnen wir einen Aufpreis von €HtF 65.00

Silvester-Fondue Chinoise

Vorneweg

Verschiedene Vorspeisen vom Buffet

«Hauptsache»

*Fondue Chinoise mit Rind, Kalb und Pouletfleisch,
Schmackhafte Saucen,
Pommes frites, Pilaw Reis, Quarkspätzli,
Mixed pickle, Balsamico-Zwiebeln*

«Süsse Sünde»

Lassen Sie sich so richtig verführen!

Gemeinsames Anstossen mit einem Glas Champagner

Preis

CHF 99.00

Halbpensionsgästen verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 45.00