

Silvester-Gala-Menü

Amuse-Bouche du Chef

Gänseleber-Terrine, Sesam, Portwein-Zwiebeln

Vegetarisch: Kichererbsen, Sesam, Portwein-Zwiebeln

«Meeresbrise»

Riesengarnele, Rochenflügel, Gelbschwanzmakrele,

Fisenkrautsalat, Algen

Vegetarisch: Randen, Tofu, Fisenkrautsalat

«Suppchen»

Thom Kha Gai Suppe, Maispoularde

Vegetarisch: Thom Ka Gai Suppe, Maispoularde

«Zwischendurch»

Geschmortes Kalbsbäckchen, Blumenkohl, Popcorn

Vegetarisch: Grillgemüse, Blumenkohl, Popcorn

«Hauptsache»

Duett vom Rind (Rippe und Filet), Junggemüse,

Kartoffel-Trüffel-Gratin, Kürbispüree

Vegetarisch: Gemüseetasche, Kürbispüree, Junggemüse

«Süsse Sünde»

Lassen Sie sich so richtig verführen!

Gemeinsames Anstossen mit einem Glas Champagner

Weinempfehlung

*Weiss: Pouilly-Fumé A.C. Mademoiselle de J. Château de Tracy,
Loire, Frankreich, Traubensorte: Sauvignon Blanc, CHF 62.00 / 75cl*

*Rot: Barolo D.O.C.G. Cantine Rocche Costamagna, Piemonte, Italien,
Traubensorte: Nebbiolo, CHF 92.00 / 75 cl*

Silvester-Fondue Chinoise

Vorneweg

Verschiedene Salate und Antipasti

«Hauptsache»

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

«Süsse Sünde»

Lassen Sie sich so richtig verführen!

Gemeinsames Anstossen mit einem Glas Champagner

Weinempfehlung

*Weiss: Pouilly-Fumé A.C. Mademoiselle de J Chateau de Tracy,
Loire, Frankreich, Traubensorte: Sauvignon Blanc, CHF 62.00 / 75cl*

*Rot: Barolo D.O.C.G. Cantine Rocche Costamagna, Piemonte, Italien,
Traubensorte: Nebbiolo, CHF 92.00 / 75 cl*