

# Silvester - Menu

## Fünf 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.

\*\*\*\*\*

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 in Aubergine, 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

\*\*\*\*\*

5-Gang-Menü inkl. Abendprogramm: CHF 155.-

5-Gang-Menü vegetarisch inkl. Abendprogramm: CHF 135.-