

# 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.-