

Silvestermenü 2025

Amuse Bouche

Winterlicher Linsen-Nüsslisalat
auf Orangencarpaccio
mit Wakame-Dressing

„Bouillabaisse Sternen“
Interpretation aus See und Meer

Quitten-Granités mit Prosecco

Kalbs-Steak „Galotto“
auf Rotweinsauce

Gemüse-Bukett und Macaire-Kartoffeln

Dessert „Sankt Silvester“
eine Kür aus Meringues Glace Mousse und Früchten

Menü komplett 95,90 Fr.

Menü-Hauptgang 52,50 Fr.

Silvestermenü Vegi 2025

Amuse Bouche

Winterlicher Linsen-Nüsslisalat
auf Orangencarpaccio
mit Wakame-Dressing

Apfel-Ingwer Suppe mit Dörräpfeln

Quitten-Granités mit Prosecco

Überbackene Enchilladas
mit bunter Gemüsefüllung

Dessert „Sankt Silvester“
eine Kür aus Meringues Glace Mousse und Früchten

Menü komplett 69,90 Fr.
Menü-Hauptgang 31,50 Fr.