

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.