

Silvester Dinner

Aperitif 17:30

Dinner 18 Uhr

Amuse bouche

* * * * *

Praline von der Geflügelleber

Zwetschgen, Brioche und Haselnuss

* * * * *

Zander aus dem Lago Maggiore

Blumenkohl, Schnittlauch Beurre Blanc, Saiblingsrogen

* * * * *

Schweizer Milchkalb

Serviettenknödel, Peterliwurzel und Trüffeljus

* * * * *

Tarte au Chocolat

Birne und Ingwer

Menü CHF 125.-

Gerne bieten wir unser Menü auch Vegetarisch an, unsere Servicemitarbeiter informieren gerne.

Silvester Dinner

Dinner 20 Uhr

Amuse bouche

* * * * *

Praline von der Geflügelleber

Zwetschgen, Brioche und Haselnuss

* * * * *

Zander aus dem Lago Maggiore

Blumenkohl, Schnittlauch Beurre Blanc, Saiblingskaviar

* * * * *

Geschmortes Bäckchen vom Kräutersäuli

Kürbis Süss-Sauer und Curryaromen

* * * * *

Schweizer Milchkalb

Serviettenknödel, Peterliwurzel und Trüffeljus

* * * * *

Tarte au Chocolat

Birne und Ingwer

Buchtel mit Aprikosensorbet

Menü CHF 155 .-

Gerne bieten wir unser Menü auch Vegetarisch an, unsere Servicemitarbeiter informieren gerne.