

Silvester Gala Menü zum Jahreswechsel



„Nollen Welcome Drink“
(mit oder ohne Alkohol)

Hausgebeizter Schweizer Lachs

Quittenchutney | Mesclunsalat | Brioche | Balsamico-Perlen

Zitronengras-Currysuppe

Gebratene Jakobsmuschel

Basilikumsorbet | Limette | Gin

Niedertemperatur gegarter Kalbsrücken

Portweinjus | Kartoffel-Birnen-Gratin | Speckbohnen

Hausgemachte Randen-Ravioli

Entenfarcen | Mandelrahmsauce | gehobelte Belper Knolle

Dessert-Trilogie

Enten Bratapfel-Tiramisu | Lebkuchenmousse | Clementinen-Panna-cotta

6-Gang-Gala-Menü CHF 125

Ablauf des Abends:

18 – 19 Uhr „Nollen Welcome-Drink“
ca. 19 Uhr Menüstart & Live-Musik

ca. 23 Uhr Dessert

Mit Genuss ins neue Jahr.

Silvester Gala Menü zum Jahreswechsel Vegetarische Alternative



„Nollen Welcome Drink“
(mit oder ohne Alkohol)

Vegetarische Sushi-Rolle

Gemüse | Sojasauce | Wasabi-Crème | eingelegter Ingwer

Zitronengras-Currysuppe

Gebackener Kräutersaitling

Basilikumsorbet | Limette | Gin

Nussgnocchi

Karamellisierte Birnen & Baumnüsse | Gorgonzolasauce | gebackene Selleriechips

Hausgemachte Randen-Ravioli

Randen-Frischkäse | helle Morchelrahmsauce | gehobelte Belper Knolle

Dessert-Trilogie

Bratapfel-Tiramisu | Lebkuchenmousse | Clementinen-Panna-cotta

6-Gang-Gala-Menü CHF 125

Ablauf des Abends:

18 – 19 Uhr „Nollen Welcome-Drink“
ca. 19 Uhr Menüstart & Live-Musik

ca. 23 Uhr Dessert

Mit Genuss ins neue Jahr.

