



# Silvester 2024

## DINER

WELCOME DRINK UND APÉROHÄPPCHEN VOM  
RINDSTATAR MIT EIGELBCRÈME  
TAPIOKACHIP MIT PILZCRÈME

\*\*\*\*

TAPIOKACHIP | PILZCRÈME  
RINDSTATAR | EIGELBCRÈME

\*\*\*\*

BRASATO-RAVIOLO  
WEISSWEIN-ESPUMA | BAROLOJUS

\*\*\*\*

TOPINAMBURSUPPE  
CROÛTON | SPECK | APFEL

\*\*\*\*

STEINBUTT  
BEURRE BLANC | SAIBLINGKAVIAR | LAUCHGEMÜSE

\*\*\*\*

RINDERFILET  
TRÜFFELKRUSTE | PORTWEINJUS | PASTINAKE | KRÄUTERSAITLING

\*\*\*\*

BABA AU RHUM  
LIMETTEN-CHANTILLY | VANILLEGLACÉ

\*\*\*\*

FRIANDISES

140.00



# Silvester

## VEGETARISCH

WELCOME DRINK UND APÉROHÄPPCHEN VOM  
RANDENTATAR | ZIEGENKÄSE  
TAPIOKACHIP | PILZCRÈME

\*\*\*\*

KÜRBISRAVIOLI  
WEISSWEIN-ESPUMA | KÜRBISKERNE

\*\*\*\*

TOPINAMBURSUPPE  
CROÛTON | BAUMNUSS | APFEL

\*\*\*\*

GERÖSTETER BLUMENKOHL  
CURRY BEURRE BLANC | LAUCHGEMÜSE

\*\*\*\*

IN BUTTER CONFIERTE PASTINAKE  
TRÜFFELCRUNCH | PORTWEINJUS | KRÄUTERSAITLING | HASELNUSS

\*\*\*\*

BABA AU RHUM  
LIMETTENCHANTILLY | VANILLEGLACÉ

\*\*\*\*

FRIANDISES

115.00



## Silvester 2024

### FONDUE CHINOISE DINER

WELCOME DRINK

\*\*\*\*

NÜSSLISALAT MIT EI UND CROÛTONS

\*\*\*\*

FONDUE CHINOISE À DISCRÉTION

MIT FEINSTEM, VON HAND GESCHNITTENEM, SCHWEIZER FLEISCH  
UND DEN FEINEN HAUSGEMachten SAUCEN  
POMMES ALLUMETTES UND REIS

\*\*\*\*

BABA AU RHUM

LIMETTEN-CHANTILLY | VANILLEGLACÉ

95.00