



Silvester 2025

MENU GALA

WELCOME DRINK UND APÉROHÄPPCHEN VOM
RAUHLACHS-MOUSSE MIT KERNENCRACKER
RANDENCHIP | GORGONZOLA | HONIG

WEISSER TRÜFFEL RAVIOLO
BÜFFELMILCHSAUCE | DUFT VON KÜRBIS

VELOUTÉ VON WASSERKRESSE | JAKOBSMUSCHELN

MOSAIK VOM SEETEUFEL
WEISSE TOMATENSAUCE | GEMÜSEPERLEN

KALBSFILET MÉDAILLON
KRÄUTERSEITLING | GERÄUCHERTES SELLERIE PÜREE | SABA JUS

ZART-SÜSSE ORANGE TRIFFT AUF SCHOKOLADE

140.00

Menu Vegetarisch

WELCOME DRINK UND APÉROHÄPPCHEN VOM
PILZMOUSSE MIT KERNENCRACKER
RANDENCHIP | GORGONZOLA | HONIG

TRÜFFEL RAVIOLO
BÜFFELMILCHSAUCE | DUFT VON KÜRBIS

VELOUTÉ VON WASSERKRESSE | ONSEN EI

ZWEIERLEI SELLERIE | KRÄUTERSEITLING
MISO BEURRE BLANC

GERÖSTETER KÜRBIS
GEMÜSEPERLEN | SABA JUS

ZART-SÜSSE ORANGE TRIFFT AUF SCHOKOLADE

115.00

MENU CHINOISE

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

ZART-SÜSSE ORANGE TRIFFT AUF SCHOKOLADE

95.00