



Silvester-Menu 2021

Amuse Bouche

*Pumpnickelmousse
Papaya-Avocadosalat mit Bresaola & Heu
Hot Shot*

Vorspeisenbuffet

*Ziegenkäse-Crepe Lasagne
Caesar Salat
Roastbeef | Passionsfrucht vinaigrette | Röstzwiebel
Geräucherte Forelle | Preiselbeer | Pastinakensalat
Trockenfleisch | Dörraprikose | Cornichons
Tramezzinirolle | Avocado | Rohschinken typo Parma
Vitello Tonnato | Kapernvinaigrette | Baby Leafs
diverse Rohkostsalate
Hausgemachtes Brot und Dips*

Suppenbuffet

*Weisse Tomatencreme
Doppelte Rinderkraftbrühe
Greyerzer Suppe*

Zwischengang

Butterkrebs | Safran Risotto | Grana Padano | Fenchel

Sorbet

Sorbet von Yuzu-Zitronen | Kalamata Olive | Martini bianco

Hauptgang

*Rindsfilet gefüllt mit Bergkräuter an Portweinjus
Getrüffelte Polenta | Zwiebel Soubise | Wirztaler | Bunte Rüben*

Dessertbuffet Surprise mit Live Dessert Station

Friandises Maison

CHF 120

*Kinder 6-11 Jahre CHF 50 | Kinder 12-16 Jahre CHF 65
alle Kinder 0-16 Jahre können ebenfalls à la Carte von der Kinderkarte bestellen*