

## Silvestermenü

Gebratene Kartoffelpraline gefüllt mit Hummer, Mohnblättern,  
Störkaviar und Zitronenbrokkolicreme.

\*\*\*\*\*

Schwarzes Kabeljau-Bällchen auf Kichererbseneintopf, Sojaschaum,  
Pappaccele (Peperoni) und thailändischem Spargel

\*\*\*\*\*

Rinderfilet in Topinamburkruste, Wildgemüse, Alpentrüffel und  
Parmesan-Sauce

\*\*\*\*\*

Foie Gras und Polenta-Ravioli in Gänse-Consommé mit Kakaobohnen

\*\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet und Jakobsmuschel vom Grill auf Kürbiscreme,  
Linsen mit Balsamico-Essig und getrocknetem Spinat

oder

Bei niedriger temperatur gekochte Lammschulter auf Kohl, Speck und  
Zwiebeln mit Rosmarinsauce und Schaum aus geröstetem Pfeffer

\*\*\*\*\*



Dessert-Buffer

*CHF 160.00 pro Person*

*Gäste, welche für den ganzen Aufenthalt Halbpension buchen,  
zahlen für das Silvestermenü nur einen Aufpreis von CHF 30.00 pro Person.*