

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.*