

Erw. CHF 85,
Kinder CHF 30

Adults CHF 85,
Kids CHF 30

SILVESTER

Menü

NEW YEAR'S EVE

Menu

Fingerfood

@ Buffet

Gurkenbisse

Mascarpone-Feta-Creme, Zitrone,
Thymian, Nüsse

Mini Käsebällchen

Ziegenkäse, Feta, Frischkäse

Gambas Armstrong

Garnelen, frische Champignons
& Cocktailsauce

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch, Sardellensauce,
Kapern, Parmesanchips

Cucumber Bites

Mascarpone-Feta cream, Lemon,
Thyme, Nuts

Mini Cheese Balls

Goat cheese, Feta, Cream cheese

Gambas Armstrong

Shrimp, Fresh champignon
& cocktail sauce

Vitello Tonnato

Veal, Anchovy sauce,
Capers, Parmesan chips

Salat & Suppe | Salad & Soup

@ Buffet

Salate Salads

Tomato Mozzarella

Gemischter frischer Salat
Mixed fresh salad

Dressing: Französisch *French* / Italienisch *Italian*

Suppen Soups

Champagner Suppe
Champagne soup

Rindsbouillon
Beef stock

Hauptgang | Main Course

@ Showkitchen

Fleisch

Rind Entrecôte

mit Trüffelsellerie-Püree, gegrillten Pilzen,
Süßkartoffelchips, Nüssen & Jus

Meat

Beef Entrecôte

with Truffle celery puree, Grilled mushrooms,
Sweet potato chips, Nuts & Gravy

Fisch Fish

Gegrilltes Hecht- oder Barschfilet

mit Ofenkartoffeln, gegrilltem Gemüse,
Fischsauce & Petersilienöl

Grilled Pike or Perch Fillet

with Oven roasted potatoes, Grilled
vegetables, Fish sauce & Parsley oil

Veggie

Gnocchi mit Spinat

Trüffel-Ricotta-Sauce, konfierten
Kirschtomaten, Rucola,
Parmesan & Petersilienöl

Gnocchi with Spinach

Truffle ricotta sauce, Confit cherry tomatoes,
Rocket salad, Parmesan & Parsley oil

Dessert

Orange & Cayenne Chocolate Brownie

mit Vanilleeis, Ahornsirup & gerösteten Nüsse
with Vanilla ice cream, Maple syrup & Roasted nuts