

# Silvester – Gala mit Live Musik



1 Glas Champagner  
Apéro Teller mit Käse-Brandteig, Paprika-Blätterteig und Oliven-Madeleine  
*Apéro plate with cheese puff pastry, sweet pepper puff pastry and olives Madeleine*  
\*\*\*

## 1. Gang

Topinambur-Velouté dazu Éclairé  
gefüllt mit schwarzem Wintertrüffel und Frischkäse  
*Chestnut soup, with deer Pastrami-Hazelnut-Crostini*  
\*\*\*

## 2. Gang

Meeresfrüchte-Triologie  
Jakobsmuschel, Hummer und Krevetten  
auf gedünstetem Fenchel und Orange  
an Zitronengras-Beurre Blanc  
*Trio of seafood, scallops, lobster and shrimps  
on steamed fennel and orange with lemongras beurre blanc*  
\*\*\*

## 3. Gang

Sautiertes Saiblingsfilet an Gewürztraminer-Sauce  
dazu Venere-Reis und Kohlrabi  
*Sautéed char filet with Gewürztraminer sauce, Venere rice and cabbage turnip*  
\*\*\*

## 4. Gang

Hirschentrecôte-Braten an Pfeffer-Preiselbeeren-Sauce  
serviert mit Schupf-Nudeln und Wintergarnitur  
*Venison entrecote roast with pepper cranberries sauce  
served with schupfnudeln and winter trimmings*  
\*\*\*

## 5. Gang

Dessertvariation  
Passionsfrucht-Törtchen auf Mango-Sauce  
und Kokos-Nuss-Glace  
*Dessert variation with passion fruit tartlet, mango sauce  
and coconut ice cream*

CHF 135.00