

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2024

Silvester

7-Gang-Galadinner


Kalte Vorspeise

Thunfisch Tataki auf Avocado verfeinert mit Wasabicrème  

Suppe

Reichhaltige Ochsenschwanzsuppe mit Pilztortelli

Warme Vorspeise

Jakobsmuschel im Kartoffelnest mit Randen-Dill-Sauce 



Sorbet

Mangosorbet gekrönt mit Kokosschaum und Apérol    

Fleisch

Kalbsnierstück mit Morhcelrahmsauce,
serviert mit violetten Karotten und Kräuterarancini

Käse

Erlesenes Käsetrio mit Tomme Vaudoise, Davoser Bergkäse
und Trüffel Brie  

Dessert

Glühweinmousse mit Amarena Panna Cotta und Himbeertartlet 

Komplettes Menu CHF 169

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.


 VEGETARISCH  VEGAN  GLUTENFREI  LACTOSEFREI

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2024




Silvester vegetarische Variante

7-Gang-Galadinner

Kalte Vorspeise

Marinierter Tofu auf Avocado und würziger Wasabicreme 



Suppe

Klare Tomatenconsommee mit Pilztortelli   


Warme Vorspeise

Knusprig gebackener Blumenkohl im Kartoffelnest mit Randen-Dill-Sauce

Sorbet

Mangosorbet gekrönt mit Kokosschaum und Aperol   

Hauptgang

Kräuterarancini mit Tomatensauce, Morcheln und violetten Karotten 

Käse

Erlesenes Käsetrio mit Tomme Vaudoise, Davoser Bergkäse und Trüffel Brie



Dessert

Glühweinmousse mit Amarena Panna Cotta und Himbeertartlet

Komplettes Menu CHF 159

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

 VEGETARISCH  VEGAN  GLUTENFREI  LACTOSEFREI