

Silvester im

31. Dezember 2018

Hausaperò

Amuse bouche

Kleines Rindstatar auf hausgebackenem Brot

Zitronengrassuppe mit Koriander, Ingwer und Chilli

Vorspeisenvariation:

Glasnudelsalat mit Honig-Ingwer-Ente, Sushi vom hausgebeiztem Lachs, Cocos-Curry-Terrine

Limonenrisotto mit gebratener Jacobsmuschel

rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Spargelbrokkoli

Dessertvariation:

Crème brûlée, hausgemachtes Glace nach Chef Falko, dunkler Schokoladenkuchen

Live Musik mit „Jessie and the Gents“

CHF 99.00 pro Person (exkl. Getränke)