

Aperitif

19.00 Uhr

Silvester Menu 2019

19.45 Uhr

Amuse bouche

*

Buffet d'hors-d'oeuvres

Vorspeisenbuffet

Buffet of hors-d'oeuvre

Crème mousseline aux chanterelles au porto blanc et chips au jambon de Parma
Eierschwämmchen-Schaumsuppe mit weissem Portwein und Parmaschinken Chips

Creamy soup of chanterelles with white port wine and ham of Parma chips

Sorbet de yogourt et sabayon de Campari à l'orange

Joghurtsorbet mit Campari-Orangen Sabayon

Yoghurt sorbet with zabaglione of Campari and orange

Tranche de filet de bœuf sur polenta crémeuse

Sauce au merlot et échalotes au miel

Pommes de terre roulés

Bouquet de légumes

Rindsfilettranche auf cremiger Tessiner Polenta

Merlot Sauce mit Honig Schalotten,

Kartoffelroulade

Gemüsevariation

Slice of beef fillet on creamy Polenta

Merlot sauce with honey shallot

Potato roll

Vegetables variations

Buffet de desserts St. Silvestre

*

Dienstag, 31. Dezember 2019

Preis CHF 89.- / 67.- / 59.-

