

Aperitif
19.00 Uhr

Silvester Menu 2024
19.45 Uhr

Amuse bouche

*

Buffet d'hors-d'œuvres et salade
Vorspeisen-Salatbuffet
Buffet of hors-d'œuvre and salad



Consommé de volaille aux noques de semoule
Klare Geflügelkraftbrühe mit Griessnocken
Clear chicken soup with semolina dumpling

Sorbet à la prune et liqueur de pomme acide avec pistaches
Zwetschggen Sorbet mit Sauerapfellikör und Pistazien
Plum sorbet with sour apple liqueur with pistachios

Rôti de carré de veau du Simmental
Sauce aux chanterelles et prosecco à la crème
Tagliatelle aux courgettes et safran
Carottes glacées



**Simmentaler Kalbshohrückenbraten mit
Eierschwämmchen-Proseccocremesauce
Tagliatelle mit Zucchetti und Safran
Glasierter Karotten**



Roast of Simmental veal saddle with
chanterelles prosecco cream sauce
Tagliatelle with zucchini and saffron
Glazed carrots

Buffet de dessert St. Silvestre

*

Dienstag, 31. Dezember 2024



Preis CHF 95.-