

# Silvester Gala Menü / New Year's Eve menu

Scampi an Sauce Choron

*Scampi with choron sauce*

\*\*\*\*\*

Rindscarpaccio mit Ruccola, Parmesan und Pinienkernen

*Beef carpaccio with rocket, parmesan and pine nuts*

\*\*\*\*\*

Champagner- Crèmesüppchen mit Trüffelschaum

*Champagne cream soup with truffle foam*

\*\*\*\*\*

Seeteufel auf Venére Reis, Safransauce

Mangold und confierte Tomaten

*Monkfish on Venére rice, saffron sauce*

*Swiss chard and confit tomatoes*

\*\*\*\*\*

Mit Pfefferminz gespicktes Himbeer Sorbet

*Raspberry sorbet spiked with peppermint*

\*\*\*\*\*

Brust vom Rebhuhn an Petersilienwurzel-Purré, Charlottenconfit,

Rotweinjus und glasierte Baby Karotten

*Breast of partridge with parsley root purré, charlotte confit,*

*red wine jus and glazed baby carrots*

\*\*\*\*\*

Honig Parfait im Körbchen mit Gewürzorange,

Himbeeren und Krokant

*Honey parfait in a basket with spiced orange,*

*raspberries and brittle*

CHF 115.00 / Person

Zum Anstossen

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Prosecco Superiore „Riva di Rocco“, brut      | 75 cl | 45.00 |
| Perla Rosa Sparking (rosé) Grendlmeier Zizers | 75 cl | 65.00 |
| Champagne AOC Grand brut Perrier-Jouet        | 75 cl | 75.00 |