

Silvester-Gala-Menü 2024

Apèro ab 18 Uhr, Vorspeise 19 Uhr, Dessert 23 Uhr

Rind / Peperoni / Baumnuss

Hausgebeiztes Magatello verfeinert mit Säntis-Malt-Whisky,
Peperoni-Relish, schwarzen Baumnüssen und Gold

Karotte / Vanille / Swiss Lachs

Zweifarbige Karotten-Vanille-Schaumsuppe
mit Swiss Alpine Lachs® aus Lostallo GR und Salz-Mandarine

Entenleber / Zopf / Zwetschge

Gebatene französische Entenleber
mit Portwein-Zwetschgen, Zimt und Butterzopf

Birne / Safran / Williams

Hausgemachtes Birnen-Safran-Sorbet mit einem Schuss Williams

Hummer / Schwarzwurzel / Kerbel

Gebatener Hummer auf Schwarzwurzel-Raviolo, Kumquats und Kerbelschaum

Kalb / Blaue St. Galler / Romanesco

Duett von der geschmorten Kalbskopf-Backe und Filet vom Swiss Farmer Kalb
auf blauem Kartoffelstampf mit Thymian und Romanesco

«natürli» Käse / Dörrfrüchte / Feige

Käse-Spezialitäten aus der Bergregion natürli ZH
mit Feigensenf und hausgemachtem Dörrfrüchtebrot

Ananas / Kokosnuss / Lyche

Karamellierte Cayenne-Ananas
mit samtiger Kokosnuss-Limetten-Creme und Lychee-Sorbet

8 Gang Silvestermenü,
inklusive Mineralwasser und Kaffee
165.-

Das Silvestermenü servieren wir auf Vorbestellung auch gerne in einer vegetarischen Variante.
Tickets können ab sofort online auf unserer Webseite bestellt werden.