



Silvester Gala Dinner

Tatar von der Jakobsmuschel mit Oscietra Imperial Kaviar
mit Schnittlauchöl & Mango & Sauerrahm

Cristal von Morchel mit Thymianklössli

Nage von Hummer & Vanille-Zucchetti
an Eukalyptussauce

Innerschwyzer Kalbsfilet
an Sauce Cédard
Hasselback-Kartoffeln
Festliches Gemüsebouquet

ODER

Sautiertes Steinbuttfilet
an Krokussauce
auf feinem Selleriepüree mit glasierten Baby-Rüebli
Hasselback-Kartoffeln

Pistazien-Camembert mit Limette an schwarzen Baumnüssen & Feigensenf
serviert mit geröstetem Zwiebelbrot

Sanddornmousse mit Yuzugel, Schokoladencrumble, Birnensorbet
& Hüppenkusper

CHF 155.00