

Das Silvester-Menü

Begrüßungscocktail „Rausch und Rummel“

Amuse Gueule:

Pikante Schinkenmousse mit Bacon
Forellenkaviar auf Eiercreme mit Spargelspitzen
Tomaten-Caprese mit Basilikum

Rote Beete-Kohlrabi-Carpaccio mit dreierlei Linsensalat
getoppt von Honig-Senf-Dressing und Kürbiskernkrokant
beflügelt von feinstem Bündner-Fleisch

Gurkensamtsüppchen mit Zander-Lachsrollchen
und Vollkorncroûtons

Duett vom Iberico Schwein auf Balsamico-Jus
mit Zuckerschoten-Karotten-Gemüse und Kartoffel-Steinpilz-Gratin

Mit edlen Obst gefüllte Ruby-Schokoladentasse
an einem Joghurt-Mango-Creme-Törtchen in weißer Schokolade
mit flüssigem Kern der Yuzu-Frucht

Kleine Knabbereien nach Mitternacht

Gern gehen wir auf Menüwünsche für Vegetarier und Veganer ein.
Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche spätestens 14 Tage vorab mit.