

Vegetarische Silvester Gala Menü / Vegetarian New Year's Eve Menu

Gemüsetartar

Vegetable Tartar

Randencarpaccio mit Rucola, Feta und Sonnenblumekernen

Beetroot carpaccio with rocket, feta and sunflower seeds

Champagner- Crèmesüppchen

Creamy Champagne-soup

Geräucherter Tofu auf Venere Reis, Safransauce,
Mangold und Confit Tomaten

Smoked tofu on Venere rice, saffron sauce, chard and confit tomatoes

Mit Pfefferminz gespicktes Himbeer Sorbet

Raspberry sorbet spiked with peppermint

Gefüllte Portobell an Petersilienwurzel-Purré, Charlottenconfit,
Rotweinjus und glasierte Baby Karotten

*Stuffed portobello 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