

Silvester

Die wilden 20iger

Vorspeise

„Canapé Variation“

Pumpernickel, Roquefort & karamellierte Birne
Pain Paillasse, Roastbeef & grüne Sauce
Tramezzini, Räucherlachs & Frischkäse
Wachtelei, Kaviar, Kartoffelstroh

Suppe

Consommé von Meeresfischen
Seezungenröllchen, Babyspinat, Tomatenconcasse

Zwischengericht

Spanferkelkarree gratinierte Senfkruste,
Backpflaumen-Jus, zweifarbige Trüffel-Kraut

Hauptgericht

Barberie Entenbrust, Schokoladen-Cranberrysauce,
Creme von Rote Bete und Ingwer,
gefüllte Tricolore-Pasta mit Steinpilzen
Gelatine von der Orange

Dessert

„Zweierlei Klassiker“

Charlotte mit roten Früchten
Vanille mousse, Biskuit mit Himbeer,
Gelee aus roten Früchten, Pistazien

Opéraschnitte

Kaffeebuttercreme geschichtet,
überzogen mit Schokoladenganache



€ 95,00 p.P. (exklusive Getränke)



AUF DER GSTEIG

Hotel · Restaurant · Wellness · Golf