SILVESTERMENU 2026

Un cordial salüt dal nos chef
Bassem Ayad

***

Tonno marinàa al sesamo cun tatara d'avocado
Mariniertes Gelbflossen-Thunfischfilet im Sesammantel
mit Avocadotatar und Zitronen-Koriander-Vinaigrette

***

Züppa crüda ai tomatis e peperoni e gamberi ai fer
Rohe Tomaten-Paprika-Suppe
mit gebratenen Crevetten und Basilikumschaum

***

Sorbetto d'albicocca cun rum bianc e lamponi freschg
Aprikosensorbet mit weissem Rum und frischen Himbeeren

***

Schiena da vedel cun patat dulz gratinàa e salsa ai spügnö
Am Stück gebratener Kalbsrücken
mit Süsskartoffelgratin, Madeira-Morchelsauce
und glasiertem Broccoli

oder

Filet da rombo al büter noisette cun purè da sedamp e vaniglia
In Nussbutter gebratenes Steinbuttfilet
mit Sellerie-Vanille-Püree, sautiertem Wintergemüsebouquet
und Champagnerschaum

oder

Raviöi ripien cun castègn, ricotta e timo e ragoù dazsüca e prügn
Hausgemachte Marroni-Ricotta-Thymian-Ravioli
mit Kürbis-Pflaumen-Ragout und Pecorino Käse

***

Mousse al cioccolat bianc cun maracuja e fond al biscuit lotus
Weisses Schokoladenmousse
mit Maracuja-Cheesecake auf Lotus-Boden

5-Gang Menu pro Person ohne Getränke
CHF 135.00 inklusive 1 Glas Charme

Silvesterprogramm

Start 18.00 Uhr	**Ab 19:00 Uhr**	**00.00 Uhr**
Silvester-Apéro	Dinner & Musik	Gemeinsames Anstossen auf das Neue Jahr 2027

