



# Vegetarisches Silvester-Menu 2021

## *Amuse-Bouche*



*Auf Holzkohle gerösteter Sellerie  
raffiniert kombiniert mit Feigen, Haselnuss und Grün Tee-Granité*



*Exquisite Shiitake-Essenz  
mit Teriyaki-Tofu, Baby-Mais und Granny Smith*



*Onsen-Ei  
an einer Trüffel-Schalotte-Vinaigrette,  
begleitet von Röstknoblauchbrot und Lauch*



*Erfrischendes Apfel-Rucola-Sorbet  
im Spiel mit Kaffee und Kardamom*



*Knuspriger Kraut-Strudel  
serviert mit einem Kerbelschaum,  
Kartoffelcreme mit Rauchsaltbutter und bunten Rüben*



*Büffet mit  
gereiften & erlesenen Käse*



*Dessert-Komposition  
"St. Silvester"*



<i>Menu Komplet:</i>	<i>kalte und warme Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Käse, Dessert, Mitternachts-Cüpli &amp; Live Piano Musik</i>	<i>Fr. 97.00</i>
<i>4-Gang-Menu:</i>	<i>eine Vorspeise nach Wahl, Suppe, Hauptgang, Käse, Dessert, Mitternachts-Cüpli &amp; Live Piano Musik</i>	<i>Fr. 77.00</i>

*Preise inkl. 7.7 % MwSt.*