

# SILVESTERMENU

Trilogie aus 3 verschiedenen hausgemachten Tartar  
(Rindfleisch, Rauchlachs und Bündnerfleisch)  
serviert mit marinierten Tessiner – Antipasti auf Ruccolaspitzen  
Briôche – Toast und Butter

\*\*\*

Frische Tomatencremesuppe  
mit Mozzarellakugeln und Basilikum

\*\*\*

Im Olivenöl sautierte Riesencrevetten parfümiert  
mit gartenfrischem Kräuter – Pesto  
serviert auf einem Zitronengras – Risotto Turm

\*\*\*

Involtini vom Kalbssteak  
gefüllt mit Parma – Rohschinken Pinienkernen und Blattspinat  
an sämiger Morchelrahmsauce  
Farbenfrohes Gemüse-Quintett  
Waadtländer - Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessert Surprise

\*\*\*

Friandises

\*\*\*

\*

Beginn mit dem Apéro 19.00 Uhr  
Musikalische Unterhaltung  
CHF 98.00 pro Person (Vorreservation)