

# Silvester 2024/25

## *New Years Eve*

*Apéro mit Cüpli und Apéro-Häppchen vom Chef*  
*Aperitif with Prosecco and appetisers from Chef*

\*\*\*

*Thunfisch-Tartare mit Avocadomousse*  
*auf blauen Kartoffelsalat*

*Tuna tartare with avocado mousse*  
*on blue potato salad*

\*\*\*

*Safranrisotto mit gebratener Wachtelbrust*  
*Saffron risotto with roasted quail breast*

\*\*\*

*Rindsfilet mit Rocklobster*  
*Gries-Türmchen und Chiliglacé*  
*auf mediterranen Gemüse*

*Beef fillet with rocklobster*  
*Small tower out of semolina and chilli ice cream*  
*on Mediterranean vegetables*

\*\*\*

*Himmlischer Schokoladenkuchen*  
*und Vanille Crème Brûlée*

*Heavenly chocolate cake and vanilla crème brûlée*

*Menu : CHF 165.00 pro Person*