

# Silvestermenü

## 2023 - 2024

**Tomatengelee mit weissem Tomatenmousse und gebackenem  
Spinatravioli**

\*\*\*\*

**Gebratener Thunfisch im Sesammantel auf asiatischem Glasnudelsalat  
Rauchlachspraline auf marinierten Gurken  
Wasabipüree mit Kresse**

\*\*\*\*

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Kernöl & gerösteten Kernen**

\*\*\*\*

**Rosa gebratenes Rindsfilet im Kräutermantel  
kleines Gemüse, Kartoffelgratin und Portweinjus**

\*\*\*\*

**New York Cheesecake mit Heidelbeerkompott  
Proseccomousse  
Grapefruitsorbet**

Wir wünschen einen vergnüglichen Abend  
und «as guets Nüüs»!

# Silvestermenü Vegi

## 2022 - 2023

**Tomatengelee mit weissem Tomatenmousse und gebackenem  
Spinatravioli**

\*\*\*\*

**Tofu «Teriyaki» im Sesammantel auf asiatischem Glasnudelsalat  
Tatar auf marinierten Gurken  
Wasabipüree mit Kresse**

\*\*\*\*

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Kernöl & gerösteten Kernen**

\*\*\*\*

**Randen «Wellington» im Blätterteigmantel, kleines Gemüse,  
Kartoffelgratin und Portweinjus**

\*\*\*\*

**New York Cheesecake mit Heidelbeerkompott  
Proseccomousse  
Grapefruitsorbet**

Wir wünschen einen vergnüglichen Abend  
und «as guets Nüüs»!