



Sylvester 2017

Apero um 19.00 mit feinen Häppchen

Vitello & Sushi Tonnato „New Year Style“

mit Meaux Senf- und Basilikumsauce

Bodensee- Fisch- Bouillabaisse

mit Zander, Saibling, Egli und Forellenkaviar- Rouille

Salbeiteigravioli mit feinem Entenconfit gefüllt

auf caramelisierten Rahm- Schalotten

Fein tranchiertes australisches Rindsfilet

an Amarone- Jus

sautierter Blattspinat

Süßkartoffel Duo

Variation von der Tarocco- Orange

mit Dark Venezuela Mousse

Mitternachts- Cüpli Champagner

ab 1:00 Suppe und Snacks

Musikalische Highlights und Partystimmung mit der

SAX KEY BAND

CHF 140.-