


Silvestermenü / New Year's Eve

Feuerzangenbowle auf der Panorama Terrasse


Gemüse Terrine mit Avocado und Mango in Quittenmarinade 
Vegetable terrine with avocado and mango in quince marinade

**Gebratenes Zanderfilet in Königsrabben-Bisque
an rosa Pfeffer Risotto**


Fried pike perch in king crab bisque with pink pepper risotto


Zucchini Bratling auf Randspiegel 
an rosa Pfeffer Risotto

Courgette patty on beetroot mirror with pink pepper risotto

Zitronensorbet mit Limoncello 
Lemon sorbet with limoncello

**Rindsfilet in Feigen-Rotweinsauce
an Kürbis-Kartoffelstampf mit Kefen**
Fillet of beef in fig and red wine sauce
on pumpkin-potato mash with snow peas

Vegane Braten in Steinpilzsauce 
an Kürbis-Kartoffelstampf mit Kefen
Vegan roast in porcini mushroom sauce
on pumpkin and potato mash with snow peas

Duo von der Bayerischen Crème (Orange und Kiwi) 
Duo of Bavarian Cream (orange and kiwi)

5-Gang Menü inklusive Apéro CHF 130.00

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7 % MwSt / All prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT
