

## Silvestermenü / New Year's Eve

---

### Feuerzangenbowle auf der Insel Wörth

Flaming rum punch bowle on the island

### Gebackener Ziegenkäse im Filoteig mit Blattsalat an Orangen-Granatapfel-Vinaigrette

Baked goat cheese in filo pastry  
with leaf salad and orange-pomegranate vinaigrette

\*\*\*

### Getrüffelte Sellerie-Kartoffelsuppe mit Lauchstroh

Truffled celery potato soup with leek straw

\*\*\*

### Gebratener Lachs auf Pastinaken-Püree mit Randengemüse

Roasted salmon on parsnip puree with beetroot vegetables

### Wirz-Bällchen auf Pastinaken-Püree mit Randengemüse

Savoy cabbage balls on parsnip puree with beetroot vegetables

\*\*\*

### Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

Passion fruit sorbet with prosecco

\*\*\*

### Gebratenes Kalbsnierstück an Portwein-Speck-Jus mit Bramata-Polenta Schnitte und glasiertem Gemüse

Roast saddle of veal with port wine-bacon jus  
with bramata polenta slice and glazed vegetables

### Linsentaler mit Bramata-Polenta Schnitte und glasiertem Gemüse

Lentil terrine with bramata polenta slice and glazed vegetables

\*\*\*

### Haselnussmousse auf Orangen-Carpaccio mit Datteln und Mandeln

Hazelnut mousse on orange carpaccio with dates and almonds

6 Gang Menü inklusive Apéro CHF 160.00  
6 course menu including aperitif CHF 160.00

---

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

---