

# Silvester 2010 im Schloss-Saal

## Menü

Amuse Bouche

...

Wurzelgemüsecrèmesuppe mit Crevettenspiess

...

Dreifarbige Peperonimousse  
auf Zupfsalat und Winzerbrotchips

...

Wolfsbarschfilets mit mediterraner Begleitung  
im Pergament-Täschli

...

Rindsfilet am Stück gebraten  
mit Portweinjus  
Kräutertagliatelle und Karottenflan

...

Piña Colada-Parfait  
mit lauwarmem Schoggikuchen  
und gebrannten Cashew Nüssen

5-Gang-Menü CHF 105.00

4-Gang-Menü CHF 95.00

## Vegi-Menü

Amuse Bouche

...

Wurzelgemüsecrèmesuppe mit Champignonspiessli

...

Dreifarbige Peperonimousse  
auf Zupfsalat und Winzerbrotchips

...

Tofu in mediterraner Begleitung  
im Pergamenttäschli

...

Ribelmaistaler  
auf Gemüse à la crème  
und Rucolastroh

...

Piña Colada-Parfait  
mit lauwarmem Schoggikuchen  
und gebrannten Cashew Nüssen

5-Gang-Menü CHF 85.00

4-Gang-Menü CHF 75.00