

Vegi Menu 1

Gemüse-Terrine mit Chutney
an einem Sellerie-Apfel-Salat

Klare Linsensuppe mit Maggikraut
und Karottenperlen

Nudeln mit Steinpilzsauce

Pfefferminze-Granite mit Granatapfelkernen

Pikantes Blumenkohl-Oliven-Leinsamen-Tätschli
auf Pastinakenpüree

Kartoffelnest mit glasiertem Gemüse

Traditionelles Silvester - Dessert - Buffet
mit fantasievollen Süßspeisen von unserem Pâtissier

CHF 85

Menu 2

Wild-Terrine mit Chutney
an einem Sellerie-Apfel-Salat

Klare Kalbskraftbrühe mit Schnittlauch
und Karottenperlen

Sautiertes Doradenfilet auf Pastinakenpüree

Pfefferminze-Granite mit Granatapfelkernen

Rindsfilet „Wellington“

Trüffelsauce

Kartoffelnest mit glasiertem Gemüse

Traditionelles Silvester-Dessert-Buffet
mit fantasievollen Süßspeisen von unserem Pâtissier

CHF 99

Fondue Chinoise Plausch im „Reesli“

Bouquet aus Blattsalaten und knackigem
Gemüse an leichtem Balsamico-Dressing

Frei wählbar aus unserem „Kupferchessi“:
Dünn geschnittene Scheiben
aus den feinsten Stücken vom Rind,
der Trute, dem Toggenburger Kalb
und dem Schwein

10 verschiedene hausgemachte
Saucen von süsslich über würzig bis feurig
feine Früchte, knackiges Essiggemüse,
Pommes Frites und Butterreis

Die selbst gekochte Kraftbrühe verfeinern wir Ihnen auf
Wunsch mit einem Schuss Sherry „Tio Pepe“

Dessertvariationen Teller

CHF 69



**Von 19.00 bis 02.00 Uhr sorgen
„Anja & Chris“ für tolle Stimmung!!**

