



# Silvester Menü

## GRUSS AUS DER KÜCHE

Praline von geräucherter Forellenpastete mit Trockenfrüchten,  
Büffelmozzarella-Mousse und Himbeercoulis

## VORSPEISE

Carpaccio vom Hirsch, bei niedriger Temperatur gegart, mit  
Kürbis, Kiwi und Bourbon-BBQ-Sauce

## 1. GANG

Tessiner Luganighetta-Risotto mit roter Merlot-Reduktion  
und Pecorino-Spänen

## 2. GANG

Rinderfilet an roten Trauben, Kartoffeltörtchen und  
Gemüsebouquet an gesalzener Butter

## DESSERT

Französischer Mascarpone Chantilly, Kaffeemousse und  
knuspriger Panettone

