



SILVESTERMENU



Apero

Sangría Galea oder Cava oder Disfutando 0.0



Tatar de ternera con higos rellenos con queso fresco y miel

Mariniertes Kalbstatar & rotes Peperonicoulis | Salatherz
gefüllte Feige & Honig-Frischkäse



Espuma de remolacha con medallón de salmón confitado

Randenschaumsuppe | confiertes Lachsmedaillon



Paella de noche vieja

Spanisches Reisgericht

Safran | Gemüse | Pouletfleisch | geschälte Crevetten | Calamares
Miesmuscheln | Kabeljau | Pulpo | Rindsfilet
oder Fleischpaella oder Meeresfrüchtepaella

oder

Solomillo de novillo con espuma de trufas y patatas fondant

Rindsfiletmedaillon | Trüffelschaum & Petersilienöl
Fondant-Kartoffeln | Minigemüse

dazu sautierte, geschälte Flusskrebsschwänze (zusätzlich CHF 10)



Mousse de tarta de queso con sorbete de fresa

Cheesecake-Mousse | Erdbeersorbet | Schokoladencrumble

Preis 4-Gänge 130

Preis 3-Gänge 115



¡Felíz Año Nuevo!





SILVESTERMENU

vegetarisch



Apero

Sangría Galea oder Cava oder Disfutando 0.0



Tatar de verduras con higos rellenos con queso fresco y miel

Gemüsetatar & rotes Peperonicoulis | Salatherz
gefüllte Feige & Honig-Frischkäse



Espuma de remolacha con raviol vegetariano

Randenschaumsuppe | vegetarische Teigtasche



Paella vegetariana de noche vieja

Spanisches Reisgericht

Safran | Gemüse | Cherrytomaten | Kichererbsen | Manchegokäsebällchen

oder

Triángoli de naranja con queso fresco

Orangen-Triangoli | Frischkäse | Orangenfilets
Federkohlchips | Licor "43" | gehackte Walnüsse



Mousse de tarta de queso con sorbete de fresa

Cheesecake-Mousse | Erdbeersorbet | Schokoladencrumble

Preis 4-Gänge

110

Preis 3-Gänge

95



¡Felíz Año Nuevo!

