SILVESTER DINNER

Apéro riche

Tartare de bœuf sur pumpernickel à la crème aigre
Tartelettes garnies de topinambours et de pleurotes
Soupe épicée au curry thaï
Strudel aux olives et à la feta
Tarte au fromage

Entrée

Thon poêlé au wasabi, spaghettis de concombre et perles de vinaigre balsamique
Végétarien
Carottes fumées au bois avec wasabi, spaghettis de concombre et perles de vinaigre balsamique

Pâtes

Raviolis maison farcis aux cèpes et à la mozzarella de bufflonne sur une mousse au citron

Plat principal

Tender filet de veau à la sauce au porto, accompagné d'un flan de pommes de terre truffé et de légumes d'hiver
Végétarien
Courge butternut farcie aux marrons et aux noix, accompagnée d'un chutney aux canneberges et d'un flan de pommes de terre truffé

Spectaculaire buffet de desserts et fromages de la région

31. DEZEMBER 2026 18:00 UHR
HOTEL BELLEVUE-TERMINUS - ENGELBERG