

# Silvester Menu 2022

Champagner mit Welcome Snack

## Amuse Bouche

60 Minuten Ei mit Pastinake, Bergkartoffelschaum und Belper Knolle

## Menü

In Brickteig gebackener Dallenwiler Ziegenkäse mit Tannenhonig, Butternuss Kürbis und Chicorée

\*\*\*

Dattelisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln Iberico Schinken und Krustentierbisque

\*\*\*

Kalamansi Sorbet

Ingwersud und Pomelo

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Perigord-Trüffel Jus Schwarzwurzelragout und gebackenen Kartoffelkugeln

## Dessertbuffet

Tiramisu mit Clementinen

Zartbitter-Schokoladenmousse mit Balat-Olivenöl und Fleur de Sel

Champagnersüppchen mit Waldbeeren

Nidwaldner Lebkuchen mit Birnenkompott

Schokoladenbrunnen mit allerlei Früchten

Käse vom Brett mit Früchtebrot, Trauben und Feigensenf

Preis pro Person CHF 150.00

# Vegetarische Version

Champagner mit Welcome Snack

## Amuse Bouche

60 Minuten Ei mit Pastinake, Bergkartoffelschaum und Belper Knolle

## Menü

In Brickteig gebackener Dallenwiler Ziegenkäse mit Tannenhonig. Butternuss Kürbis und Chicorée

\*\*\*

Dattelisotto mit Frisée Salat und gebackener Petersilienwurzel

\*\*\*

Kalamansi Sorbet

Ingwersud und Pomelo

\*\*\*

Im Salzmantel gebackener Sellerie mit Perigord-Trüffel Jus Schwarzwurzelragout und gebackenen Kartoffelkugeln

## Dessertbuffet

Tiramisu mit Clementinen

Zartbitter-Schokoladenmousse mit Balat-Olivenöl und Fleur de Sel

Champagnersüppchen mit Waldbeeren

Nidwaldner Lebkuchen mit Birnenkompott

Schokoladenbrunnen mit allerlei Früchten

Käse vom Brett mit Früchtebrot, Trauben und Feigensenf

Preis pro Person CHF 135.00