



- **Vegetarisches Menü**
- **CHF 160 pro Person**  
**inkl. Apéro**

**live Musik**



# Silvester Gala-Abend im



Gruss aus der Küche

\*\*\*\*\*

## **Randen / Ei / Kapern**

Tatar vom Bündner Randen

Meerrettichcreme, fermentiertes Eigelb, Sbrinz Eis  
Senf Kaviar, Micro Greens, frittierte Kapern, Pumpernickel-Erde, Brioche

\*\*\*\*\*

## **Karotte / Vanille / Planted Poulet Saté**

Zweifarbige Karotten-Vanille-Schaumsuppe  
mit Planted Poulet Saté und Salz-Mandarine

\*\*\*\*\*

## **Couscous / Raita / Pilze**

Lauwarme Gemüse Couscous Rolle

im Reisblatt, Frisée Salat, Raita, marinierte Pilze, gepuffter Reis

\*\*\*\*\*

## **Birne / Safran / Williams**

Hausgemachtes Birnen-Safran-Sorbet  
mit einem Schuss Williams

\*\*\*\*\*

## **Risotto / Caponata / Parmesan**

Safran Risotto « Arancino»

Caponata, Parmesan-Schaum

\*\*\*\*\*

## **Blumenkohl / Birne / Rosenkohl**

Gerösteter Blumenkohl

Birne, Rosenkohl, schwarzer Knoblauch, Kräuteröl

\*\*\*\*\*

## **Ananas / Lychee / Kokosnuss**

Karamellierte Cayenne-Ananas

mit samtiger Kokosnuss-Limetten-Creme und Lychee-Sorbet

Friandise