

## Vegetarisches Silvester Menü 2022

Champagner-Empfang mit Knabbereien

### Amuse Bouche

Carpaccio von der violetten Kartoffel | Trüffelvinaigrette | Pflücksalat

### Kalte Vorspeise

Tatar vom Bündner Randen | Meerrettichcrème | fermentiertes Eigelb | Sbrinz Eis | Senf Kaviar | Micro Greens | frittierte Kapern | Pumpnickelerde | Brioche

### Warme Vorspeise

Safranrisotto «Arancino» | Caponata

### Zwischengang

Lauwarme Gemüse Couscous Rolle im Reisblatt | Frisée Salat | Raita | marinierte Pilze | gepuffter Reis

### Intermezzo

Cantaloup Melonensorbet | Pfefferminz- Granité

### Hauptgang

Gerösteter Blumenkohl | Gnocchi | Birne | Rosenkohl | schwarzer Knoblauch | Kräuteröl

### Dessert

Flammierte Zitronentarte | Knusperstreusel | Limonen Wolke | Limoncello Gel

### Friandises

Für musikalische Unterhaltung sorgt unser Musiktrio: „Blue Stars“

pro Person 175,- CHF