

SILVESTER



HERMITAGE

LAKE LUCERNE

SILVESTER FONDUE CHINOISE

1 Glas Franciacorta (am Tisch)



Champagnercrèmesuppe

Langustino | Apfel



Fondue Chinoise à discretion

Kalb | Rind | Poulet | Reis | Pommes Frites | Ofengemüse
Eingelegtes Gemüse | hausgemachte Saucen

oder

Fondue Chinoise à discretion vegetarisch

Planted-Based Poulet | Rauchtofu | Halloumi Käse | Pilze | Reis | Pommes Frites
Ofengemüse | eingelegtes Gemüse | hausgemachte Saucen



Lebkuchen Parfait

Gebrannte Mandeln | Blutorange | Kondensmilch

Ein Glas Franciacorta, 3-Gang Menü

Private Table CHF 187 pro Person / Shared Table CHF 147 pro Person

DJ in der Bar: 17 bis 21 Uhr und 22 bis 2 Uhr

Kalb, Rind und Poulet aus der Schweiz

Über die Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.

ALLE PREISE INKL. 8.1% MWST. IN CHF

SILVESTER MENÜ

Champagner Aperitif (an der Bar)

Champagner Bollinger Brut «Special Cuvée» AOC à discrétion
Kulinarische Köstlichkeiten



Champagnercrèmesuppe

Langustino | Apfel



Agnolotti mit Steinpilzen

Sellerie | Nüsslisalat | Haselnüsse



Rindsfilet & Rindsschulter

Blumenkohl | Stachys | Trüffel



Torta de Santiago

Tonkabohne | Mandarine | Mascarpone

Champagner Aperitif mit Häppchen, 4 Gang Menü – CHF 237 pro Person

DJ in der Bar: 17 bis 21 Uhr und 22 bis 2 Uhr

Über die Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.

ALLE PREISE INKL. 8.1% MWST. IN CHF

SILVESTER MENÜ - VEGI

Champagner Aperitif (an der Bar)

Champagner Bollinger Brut «Special Cuvée» AOC à discrétion
Kulinarische Köstlichkeiten



Champagnercrèmesuppe

Schnittlauch | Apfel



Agnolotti mit Steinpilzen

Sellerie | Nüsslisalat | Haselnüsse



Ziegenfrischkäse Krokette

Blumenkohl | Stachys | Portweinjus | Trüffel



Torta de Santiago

Tonkabohne | Mandarine | Mascarpone

Champagner Aperitif mit Häppchen, 4-Gang Menü – CHF 207 pro Person

DJ in der Bar: 17 bis 21 Uhr und 22 bis 2 Uhr

Über die Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.

ALLE PREISE INKL. 8.1% MWST. IN CHF