



## SYLVESTER – DINER 2017

Amuse Bouche

\*\*\*

Terrine vom geräuchten Frutiger Stör und Meerrettich  
mit kleinem Salat von Endivien, Orangen und Pekannüssen

\*\*\*

Champagner-Rahmsuppe

mit Jakobsmuschel- und Riesencrevettenspiess

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet an Trüffelhollandaise  
Süsskartoffelpüree und winterliches Gemüse

\*\*\*

Oberländer Käseteller mit Honig  
und hausgemachtem Früchtebrot

\*\*\*

Buffet mit hausgemachten Leckereien aus unserer Confiserie

\*\*\*

Napolitains maison

Verbringen Sie den Sylvester-Abend in gediegener Atmosphäre und lassen Sie sich von Philipp Blaser und seinem Team kulinarisch verwöhnen.

**Wann:** 31. Dezember 2017 ab 19.00 Uhr

**Preis:** Menu komplett: Sfr. 91.-  
Menu ohne Zwischengang und Käse: Sfr. 71.-