



# Fondü · Hütte

im Schwellenmätteli

## Silvestermenu 2018

Apéritif, Amuse Bouches:

Lachstatar mit Croûtons

Gemüse-Reis-Wan Tan mit Soja Sauce

Gemüse Frischkäse-Crème-Canapé

Bananenchips mit Koriandersauerrahm

\*

Kürbis Quiche mit einer Kürbis-Pistazienpraline  
und Granatapfel-Joghurt

\*

Zitronengras-Limonensuppe mit geschmortem Karamell-Kabis  
und einer Black Tiger Garnele

\*

Champagner Fondü mit Trüffeln  
frisch gebackenes Brot und Kartoffeln

\*

Schokoladen-Espuma, Apfel-Streusel-Kuchen  
und Mascarpone-Crème mit Granatapfel

\*

Friandises

Praline, Prussienne, Passionsfrucht-Gelée

Menu pro Person Fr. 115.-

inklusive Ticket für die Silvesterparty in der Schwellenmätteli-Lounge

Wir vom Fondü-Hütte Team wünschen Ihnen  
einen guten Start ins neue Jahr

# Silvester Menu 2018

\_Restaurant Terrasse

Apéritif mit Amuse Bouches

Gemüse-Reis-Wan Tan mit Soja Sauce

Gemüse Frischkäse-Crème-Canapé

Bananenchips mit Koriandersauerrahm



Kürbis Quiche mit einer Kürbis-Pistazienpraline  
und Granatapfel-Joghurt



Zitronengras-Limonensuppe mit geschmortem Karamell-Kabis  
und einer Black Tiger Crevette



Lachsforellen-Nocke mit gedünstetem Stangensellerie  
und Dijonsensauce



Rindsfilet rosa gebraten mit Rotweinjus  
Avocadopüree und Pommes macaire



Schokoladen-Espuma, Apfel-Streusel-Kuchen  
und Mascarpone-Creme mit Granny Smith



Friandises

Praline, Prussienne, Passionsfrucht-Gelée

Menu pro Person Fr. 140.-, inklusive Ticket  
für die Silvesterparty in der Schwellenmätteli-Lounge

Das Schwellenmätteli wünscht Ihnen  
einen guten Start ins neue Jahr

# Silvester Menu 2018

\_Restaurant Terrasse

Vegetarisch

Apéritif mit Amuse Bouches

Gemüse-Reis-Wan Tan mit Soja Sauce

Gemüse Frischkäse-Crème-Canapé

Bananenchips mit Koriandersauerrahm



Kürbis Quiche mit einer Kürbis-Pistazienpraline  
und Granatapfel-Joghurt



Zitronengras-Limonensuppe mit geschmortem Karamell-Kabis  
und Gemüse Samosa



Süßkartoffelnocke mit gedünstetem Stangensellerie  
und Dijonsensauce



Buntes Wintergemüse und Feta im Brickteig gebacken mit Avocadopüree



Schokoladen-Espuma, Apfel-Streusel-Kuchen  
und Mascarpone-Creme mit Granatapfel



Friandises

Praline, Prussienne, Passionsfrucht-Gelee

Menu pro Person Fr. 115.-, inklusive Ticket  
für die Silvesterparty in der Schwellenmätteli-Lounge

Das Schwellenmätteli wünscht Ihnen  
einen guten Start ins neue Jahr

# *Silvester Menu 2018*

**\_Ristorante Casa**

## **Aperitivo di Benvenuto**

Auster, Bruschetta, Mozzarellastick, Calzone



## **Salmone marinato all'arancia e melograno con insalata invernale con l'olio di vinaccioli**

Lachs mariniert mit Orangen und Granatapfel  
serviert mit buntem Wintersalat mit Traubenkernöl-Dressing



## **Fagottini con noci e grogonzola alla crema di zucca ed i suoi semi canditi**

Teigtaschen gefüllt mit Gorgonzola und Nüssen  
dazu Kürbiscrème mit kandierten Kürbiskernen



## **Involtini di branzino con bouquet di verdure invernali e schiuma di zafferano**

Roulade vom Wolfsbarsch mit ligurischem Gemüse  
und Safranschaum



## **Filetto di manzo cotto al forno con sughetto al balsamico carciofi e rosette di patate**

Rindsfilet rosa am Stück gebraten mit Balsamicojus  
Artischocken und Herzoginkartoffeln



## **Panettone ripieno al mascarpone e ricotta**

Panettone gefüllt mit Kaki-Kompott  
und Mascarpont-Ricotta-Crème

**Buon anno!**

## **Lenticchie della fortuna e pralina di limoncello**

Carmine's Silvester-Glückslinsen für einen guten Start ins neue Jahr

Menu pro Person Fr. 140.- inklusive Ticket  
für die Silvesterparty in der Schwellenmätteli-Lounge

Das Schwellenmätteli wünscht Ihnen einen guten Start ins neue Jahr

# *Silvester Menu 2018*

**\_Ristorante Casa**

**Menu vegetariano**

**Aperitivo di Benvenuto**

Bruscetta, Mozzarellastick, Calzone



**Trevisano marinato all'arancia e melograno  
con insalata invernale e l'olio di vinaccioli**

Trevisano mariniert mit Orangen und Granatapfel  
serviert mit buntem Wintersalat und Traubenkernöl-Dressing



**Fagottini con noci e gorgonzola alla crema di zucca  
ed i suoi semi canditi**

Teigtaschen gefüllt mit Gorgonzola und Nüssen  
dazu Kürbiscrème mit kandierten Kürbiskernen



**Ciambella di riso al tamarillo  
con bouquet di verdure invernali e schiuma di zafferano**

Reiskrapfen mit Tamarillo mit ligurischem Gemüse  
und Safranschaum



**Uova in camicia con tartufo nero**

Pochiertes Ei mit Trüffel  
Artischocken und Herzoginkartoffeln



**Panettone ripieno al mascarpone e ricotta**

Panettone gefüllt mit Kaki-Kompott  
und Mascarpone-Ricotta-Crème

**Buon anno!**

**Lenticchie della fortuna e pralina di limoncello**

Carmine's Silvester-Glückslinsen für einen guten Start ins neue Jahr

Menu pro Person Fr. 115.- inklusive Ticket  
für die Silvesterparty in der Schwellenmätteli-Lounge

Das Schwellenmätteli wünscht Ihnen einen guten Start ins neue Jahr