



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

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 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

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 Gemüse Samosa



Lachsforellen-Nocke 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 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. 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

Auster, Bruschetta, 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