



## *Silvestermenu 2017 auf dem Horben*

*Ab 18.00 Uhr*

*Begrüßungsapéro mit Häppchen*

*Hausgemachte Ochsenschwanzsuppe mit blauen Kartoffelchips*

*\*\*\**

*Hausgebeizter Gravedlachs auf Wakamésalat mit Traminer Reduktion*

*\*\*\**

*Saiblingsfilet „Seemannsart“ mit Wildreis*

*\*\*\**

*Avocadosorbet mit Prosecco*

*\*\*\**

*Rindsfiletmedaillon (CH) mit Mango-Granatapfelsauce,  
serviert mit einem Wintergemüsebouquet und sämiger Polenta*

*\*\*\**

*Himbeermousse im Gläsli mit einem Bisquitlollipop*

*\*\*\**

*Menupreis pro Person fr. 92.-*

*Wir freuen uns, mit Ihnen den Jahreswechsel zu verbringen  
und auf das neue Jahr anstossen zu dürfen.*

**2018**



*Silvestermenu 2017 auf dem Horben  
(Vegetarische Variante)*

*Ab 18.00 Uhr*

*Begrüssungsapèro mit Häppchen*

*Cashewnussuppe mit Selleristange*

*\*\*\**

*Sautierte Eierschwämmli à la crème auf Tagliatellen*

*\*\*\**

*Saiblingsfilet „Seemannsart“ mit Wildreis*

*\*\*\**

*Avocadosorbet mit Prosecco*

*\*\*\**

*Serviettenknödel an Mango-Granatapfelsauce  
auf Wintergemüse*

*\*\*\**

*Himbeermousse im Gläsli mit einem Bisquitlollipop*

*\*\*\**

*Menupreis pro Person fr. 65.-*

*Wir freuen uns, mit Ihnen den Jahreswechsel zu  
verbringen und auf das neue Jahr anstossen zu dürfen.*

**2018**