

**GALAMENÜ ZU SILVESTER / NEW YEAR'S EVE GALA DINNER**

**Silvester-Apéro in der OBar / New Year's Eve aperitif at the OBar**



**Crème Brûlée und Praline von der Gänseleber mit Ananas-Chutney**

*Crème Brûlée and Praline of the Goose with pineapple chutney*



**Pastinaken-Kartoffelcremesuppe mit Kalbsmilken  
und schwarzem Trüffel aus Norcia**

*Parsnip- Potato soup with veal sweetbreads and black truffle from norcia*



**Zander-Saltimbocca an Zitronengrassauce auf Carnaroli Risotto mit Gemüseperlen**

*Zander saltimbocca with lemon sauce on risotto with vegetables pearls*



**Holunderblütensorbet mit Champagner**

*Elderflower sorbet with champagne*



**Rindsfiletmignon unter einer Tomatenhaube an Balsamicojus  
mit confierten Schalotten und Griess-Mohnhalbmonde**

*Beef Filet Mignon with a tomato canopy on balsamicjus  
with confit shallots and semolina poppy crescents*



**Millefeuille aus karamelisiertem Blätterteig  
mit weisser Schokoladenmousse und Cassis Feigen**

*Millefeuille of caramelized puff pastry  
with white chocolate mousse and cassis figs*

**CHF 145.00 p. Person**