

# GALA-DINNER SILVESTER

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2024

Restaurant & Bistro Sauceria  
Beginn 18:00-19:00 Uhr mit dem Apéro  
Inkl. 1 Glas Champagner & Amuse-Bouche  
Beginn Gala-Dinner ab 19 :00 Uhr für alle

## MENÜ

### GEMÜSEGARTEN

wurzelgemüse salat | melisse | kardamom

\*\*\*

### ZITRONENGRAS-KOKOS SÜPPCHEN

lobster | pakchoi | peperoncino

\*\*\*

### DRY AGED DUCK

entenbrust | purple-curry | süsskartoffel-millefeuille | shiitake

\*\*\*

### KALTE ÜBERRASCHUNG

eiskalt

\*\*\*

### CHARRA BEEF

entrecôte | steinpilz tortellini | schokoladenjus | trüffel

\*\*\*

### KÄSE

käse vom feinkostladen kündig | feigensenf | fruchtbrot

\*\*\*

### PISTAZIEN TIRAMISÙ

schokolade | espresso

Preis 5-Gang-Menü (exkl. Käse & Dessert) CHF 150

Preis 6-Gang-Menü (exkl. Käse) CHF 165

Preis 7-Gang-Menü (inkl. Käse) CHF 175

# GALA-DINNER SILVESTER

DIENSTAG, 31. DEZEMBER 2024

Restaurant & Bistro Sauceria  
Beginn 18:00-19:00 Uhr mit dem Apéro  
Inkl. 1 Glas Champagner & Amuse-Bouche  
Beginn Gala-Dinner ab 19 :00 Uhr für alle

## VEGI-MENÜ

### GEMÜSEGARTEN

wurzelgemüse salat | melisse | kardamom

\*\*\*

### ZITRONENGRAS-KOKOS SÜPPCHEN

karotte & mais | pakchoi | peperoncino

\*\*\*

### SMOKEY TOFU

tofu | purple-curry | süsskartoffel-millefeuille | shiitake

\*\*\*

### KALTE ÜBERRASCHUNG

eiskalt

\*\*\*

### TORTELLINI AI FUNGHI PORCINI

handgemachte steinpilz tortellini | ricotta-trüffel | macadamia

\*\*\*

### KÄSE

käse vom feinkostladen kündig | feigensenf | fruchtbrot

\*\*\*

### PISTAZIEN TIRAMISÙ

schokolade | espresso

Preis 5-Gang-Menü (exkl. Käse & Dessert) CHF 130

Preis 6-Gang-Menü (exkl. Käse) CHF 145

Preis 7-Gang-Menü (inkl. Käse) CHF 155