



*Alles Gute im  
neuen Jahr*

## Silvester-Bufferet

Weissweine	10cl	75cl	
Epesses l'Emblème, Lavaux AOC, 2017 Etienne & Lous Fonjallaz	9.00	59.00	
Pinot Grigo Delle Venezie IGT, 2017 Tommasi Viticoltori	7.50	56.00	
Chardonnay River Junction, 2016 McManis Family Vineyards	8.00	60.00	
Pouilly-Fumé AC, 2016 Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet		89.00	
Rotweine	10cl	75cl	Magnum
Mas Bugi D.O.Q., 2013/2015 Priorat, Coleccion Privada Candrian	9.50	66.00	128.00
Zweigelt Burgenland, 2015 Weingut Heinrich, Bio	8.00	58.00	
Malanser Pinot Noir Village, 2016 Graubünden AOC, Peter Wegelin Scadengut		76.00	
Loredan Gasparini, 2007 Colli Trivigiani	13.00	89.00	
Ripasso Valpolicella, 2015 Classico Superiore DOC, Tommasi Viticoltori	9.50	66.00	128.00
Telegramme Châteauneuf du Pape AOC, 2015 F&D Brunier		88.00	
Champagner	10cl	75cl	
Champagner Bollinger brut	16.00	98.00	
Champagner Bollinger rosé		120.00	

**Suppe**  
Minestrone Crème Suppe



**Kaltes Buffet**  
Feta und Wasser Melonen Salat mit Crostini  
Tessiner Sellerie-Pilz Salat mit Pinienkernen  
Freiland Nüssli Salat mit Ei, Alpkäse, Birnenstückchen und Baumnüssen  
Geschmorter Lauch mit Eierschwämmli Salat  
Italienisches Grill Gemüse mit Mozzarella di Bufala  
Palmherzen mit Orangenfilets und Granatapfel Salsa  
Thai Papaya Salat  
Selektion von Japanischen Reisrollen mit Soja, Wasabi und Ingwer  
Linsenküchlein mit Minzen Raita  
Asian Gemüse Wrap mit Goma Dressing



Auswahl von Chutneys und Pickles

**Warmes Buffet**  
Okra Curry mit Koriander  
Thai Woknudeln mit Gemüse und Ei  
Tofu Tandoori mit Orientalischem Gemüse  
„Masoor Dhal“ Rote Linsen mit Kokosnusssauce  
„Nasi Lemak“ Gelber Reis mit Kokosnuss und Cashewnüssen  
Gedämpfte Dim Sum Gemüse Gao  
Kürbis Curry Sri Lanka Style  
Paratha & Vade Küchlein



Artischocken, Oliven, Dörrtomaten Filo Strudel  
Grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise  
Ratatouille Gratin  
Gefüllte Tomaten mit Spinat und Pinienkerne  
Rustikale Schmorkarotten aus dem Ofen  
Raviolotti mit Polenta und Waldpilzen  
Kartoffel-Lauch Gratin  
Pilz-Tomaten Spiessli auf Rahmwirsing



**Festliches Dessertbuffet**  
Surprise

Buffet CHF 59.- pro Person  
Kinder bis 14 Jahre halber Preis

Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

