



HOTEL BAD SCHAUENBURG

## «Menu Saint Sylvestre»

*Petite bisque de homard au pastis et cacao, fine palette*  
Kleine Hummerbisque mit Pastis und Kakao, feine Flûte

\* \* \*

*Parfait de foie gras*  
*Chutney aux fruits de secs, Brioche tiède*  
Edles Entenleber Parfait  
Chutney mit Trockenfrüchten, lauwarme Brioche

\* \* \*

*Ravioles Maison au brodo de truffe blanche*  
Hausgemachte Ravioli mit weissem Trüffelbrodo

\* \* \*

*Ragout de Saint Jacques et Kalamansi*  
*Spoom de pomme de terre au safran, Caviar de hareng*  
Ragout von Jakobsmuscheln und Kalamansi  
Kartoffel-Spoom mit Safran, Heringskaviar

\* \* \*

*Granité de pomme verte, Calvados et menthe fraiche*  
Granité aus grünem Apfel, Calvados und frischer Minze

\* \* \*

*Duo de filet et ris de veau*  
*Jus corsé au vieux Porto*  
*Pressé de pomme de terre à la truffe noire*  
Duo aus Kalbsfilet und -bries  
Kräftige Jus mit altem Portwein  
Kartoffelpüree mit schwarzen Trüffeln

\* \* \*

*Dessert du nouvel an*  
Süsse Silvester Überraschung

\* \* \*

*Vœux du Nouvel An avec une coupe de champagne*  
Neujahrswünsche mit einem Glas Champagner

Sonntag, 31. Dezember 2023

19:30 Uhr Willkommens Apéro

20:00 Uhr gediegenes Silvester Dinner

00:00 Uhr Glückwünsche für 2024 und Ausklang an der Hotelbar

Silvester Menu (6-Gänge) ohne Übernachtung à CHF 240.00 pro Gast (Getränke separat)

*Wir bitten Sie höflichst uns frühzeitig über etwaige Allergien, Unverträglichkeiten o.ä. zu informieren.*