

Silvesterabend in Restaurant Biselli

Amuse bouche

Garnelen-Carpaccio an einer Zitrus-Kaviar-Vinaigrette
Prawn carpaccio with a citrus and caviar vinaigrette

Steinpilz-Kraftbrühe mit Gänseleber-Ravioli
Cep mushroom consommé with goose liver ravioli

Winter-Trüffelrisotto mit Wachtel Saltimbocca
Winter-truffle risotto with quail saltimbocca

Älplermagronen mit weissem Trüffel
Alpine macaroni with white truffle

Dry Aged Angus Rindsentrecôte, Kartoffel-Spinat-Rösti, Wintertrüffelsauce
Dry aged Angus beef entrecôte, potato and spinach rösti, winter truffle sauce

Warmes Himbeersoufflé, Himbeersorbet, weisse Schokolade und Goldeis
Warm raspberry soufflé, raspberry sorbet, white chocolate and gold ice cream

Kaffee, Tee und Friandises
Coffee, tea and friandises

Cüpli Champagner um Mitternacht
Glass of Champagne at midnight

PREIS / PRICE

Erwachsene / Adults CHF 195
inkl. Cüpli Champagner / incl. glass of Champagne

Kinder bis 12 Jahre / Children till 12 years CHF 95

