

# *Silvesterabend in The Swiss House*



## **Amuse Bouche** *Amuse bouche*

\*\*\*\*

**Hausgeräucherter Berg-Lachs mit Kaviar Kaviar und Vichyssoise**  
*Home smoked mountain salmon with Kaviar caviar and vichyssoise*

\*\*\*\*

**Champagner-Gerstensuppe mit Gänseleber und Steinpilz**  
*Champagne barley soup with goose liver and cep mushrooms*

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

**Urner Kalbsfilet "Wellington", Waldpilze, Kenia Bohnen, Sauce Bearnaise**  
*Urner veal fillet "Wellington", forest mushrooms, green beans, sauce Bearnaise*

\*\*\*\*

**Milles Feuilles aus Vanille und Himbeer Panna Cotta  
Champagner-Sorbet und Karamell-Crumble**  
*Milles Feuilles of vanilla and raspberry panna cotta  
Champagne sorbet and caramel crumble*

\*\*\*\*

**Kaffee, Tee und Friandises**  
*Coffee, tea and friandises*

\*\*\*\*

**Cüpli Champagner um Mitternacht**  
*Glass of Champagne at midnight*

\*\*\*\*

## **PREIS / PRICE**

**Erwachsene / Adults CHF 175**  
*inkl. Cüpli Champagner / incl. glass of Champagne*

**Kinder bis 12 Jahre / Children till 12 years CHF 75**

