

Silvestermenü 2016

19.00 Uhr
Begrüssungsapéro

ab 19.30 Uhr
Geräuchertes Entenbrust-Carpaccio
mit Sörenberger- Bergkäsespänen,
Feigen-Chutney
und Rucolasalat an Kräutervinaigrette

Champagnersüppchen
verfeinert mit Safran, Trüffeln
und Rahmhaube

Zur Erfrischung ein Blutorangensorbet mit
einem Schuss Campari

Kalbsrücken am Stück gegart
vom Entlebucher Kalb
auf glasiertem Gemüse angerichtet
mit Rotweinjus und
Fidirulla-Schrattenbändeli
serviert

Silvester-Trio
mit hausgemachten Zwetschgem-Zimtparfait,
Schoko-Baumnußküchlein und
einem Mangomousse
starten wir ins 2017

Preis pro Person Fr. 108.00

Musikalische Unterhaltung mit Hansruedi Fluder

Wir wünschen ein glückliches und erfolgreiches 2017!
Irene und Willy Kuster-Wicki mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern