Silvestermenü 2018

19.00 Uhr
Begrüssungsapéro
***

ab 19.30 Uhr
Carpaccio von der geräuchten Entenbrust
mit Baumnussöl und geriebenem Schlachtkäse
als Begleiter mit Ingwer verfeinerte
hausgemachte Rüebli-Terrine
***

Proseccoschaumsuppe mit
Rucolarahmhaube und
einem Paprikaflûte
***

Gebratenes Flühli-Forellenfilet
auf Limettenrisotto
mit mediterranem Gemüse
***

Ganz gebratenes Kalbsnierstück
an Portwein-Thymianjus
mit Ofenkartoffeln und
buntem Gemüse angerichtet
***

Crêpes mit
flambierten Orangenfilets
Grand Marnier
und einer Kugel Vanilleglace
***

Preis pro Person Fr. 108.00

Unterhaltung mit
Hansruedi Fluder
und musikalischer Auflockerung durch
"SöreBläch"

Wir wünschen ein glückliches und erfolgreiches 2019!
Irène und Willy Kuster-Wicki , Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Hotel Rischli AG • Rischlistrasse 88 • 6174 Sörenberg • Tel. +41 41 488 12 40 • Fax +41 41 488 24 69
info@hotel-rischli.ch • www.hotel-rischli.ch
Gastgeber Irene und Willy Kuster

GASTRO PARTNER
UNESCO BIOSPHÄRE ENTLEBUCH