

Silvester 2020

Menü

Wir wünschen Ihnen einen guten „Rutsch“,
viel Glück und Gesundheit im neuen Jahr!

*Nous vous souhaitons une très heureuse nouvelle année,
de la chance et beaucoup de santé!*



Stefan Noll
General Manager & Tschuggen Grand Hotel Team

Kaviar mit Rindstatar, Crème fraîche, Zwiebeln, Ei und Blini
Caviar et tartare de bœuf, crème fraîche, oignons, œuf et blini



Hummerschwanz mit gebeizter Jakobsmuschel, Mango – Chilisalsa,
geräucherte Blumekohlcreme, Pomelo,
Pastinakenchip und Erbsenkresse
*Queue de homard et Saint-Jacque marinée, salsa à la mangue et chili,
crème au chou-fleur fumé, pomelo,
chip au panais et cresson de pois*



Kalbsschwanzessenz mit ihrem Fleisch, Gemüse und Ravioli
Essence de queue de bœuf et sa viande, légumes et raviolis



Zanderfilet mit Périgord Trüffelkruste, Chorizoschaum,
weissem Selleriepüree und seinem Gemüse
*Filet de sandre à la croûte de truffe de Périgord, écume de chorizo,
purée au céleri blanc, céleri*



Rindsfilet mit Ragout von der Backe, Madeirajus, Cremolata,
Spinat und Variation von der Süsskartoffel
*Filet de bœuf et ragout de joue de bœuf, jus à la Madère, cremolata,
épinards et variation à la pomme de terre douce*



Kokospraline auf Vanille – Whiskey Biskuit und Ananas
Praline à la noix de coco sur biscuit à la vanille et whiskey, ananas