



HOTEL BAD SCHAUENBURG

## «Menu Saint Sylvestre»

*Crème d'huitres au safran*  
Austerncreme mit Safran

\* \* \*

*Escalope de Foie Gras poêlée*  
*Espuma au Sauternes*  
*et éclats de noisettes caramélisées*  
Gebratene Entenleber  
Sauternes Espuma  
und karamellisierten Haselnussstückchen

\* \* \*

*Velouté de potimarron au lait de coco*  
*et émulsion au lard fumé*  
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch  
und Emulsion mit geräuchertem Speck

\* \* \*

*Granité au Champagne et agrumes*  
Champagner Granité mit Zitrusfrüchten

\* \* \*

*Wellington de Cerf*  
*Jus aux baies de Genièvre*  
*Purée de panais et choux-rouges*  
Hirsch-Wellington  
Wacholderbeeren Jus  
Pastinakenpüree und Rotkohl

\* \* \*

*Dessert du nouvel an*  
Süsse Silvester Überraschung

\* \* \*

*Vœux du Nouvel An avec une coupe de champagne*  
Neujahrswünsche mit einem Glas Champagner

Dienstag, 31. Dezember 2024

19:30 Uhr Willkommensapéro

20:00 Uhr gediegenes Silvester Dinner

00:00 Uhr Glückwünsche für 2024 und Ausklang an der Hotelbar

Silvester Menu (6-Gänge) ohne Übernachtung à CHF 240 pro Gast  
(Getränke separat)

*Wir bitten Sie höflichst uns frühzeitig über etwaige Allergien, Unverträglichkeiten o.ä. zu informieren.*