

Silvester 2020

Menü

Kaviar mit Rindstatar, Crème fraîche, Zwiebeln, Ei und Blini
Caviar with beef tartare, sour cream, onion, egg and blini



Hummerschwanz mit gebeizter Jakobsmuschel, Mango – Chilisalsa,
geräucherte Blumekohlcreme, Pomelo,
Pastinakenchip und Erbsenkresse
*Lobster tail with pickled scallop, mango – chili salsa
smoked cauliflower cream, pomelo, parsnip chip and pea cress*

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

*We wish you a happy new year,
lots of luck and health for 2021!*

Stefan Noll
General Manager & Tschuggen Grand Hotel Team

Kalbsschwanzessenz mit ihrem Fleisch, Gemüse und Ravioli
oxtail essence with its meat, vegetables and ravioli



Zanderfilet mit Périgord Trüffelkruste, Chorizoschaum,
weissem Selleriepüree und seinem Gemüse
*Pikeperch fillet with Périgord truffle crust, chorizo foam,
white celery purée and its vegetables*



Rindsfilet mit Ragout von der Backe, Madeirajus, Cremolata, Spinat
und Variation von der Süsskartoffel
*Beef tenderloin with beef cheek ragout, Madeira jus, cremolata, spinach
and sweet potato variation*



Kokospraline auf Vanille – Whiskey Biskuit und Ananas
Coconut praline on vanilla – whiskey biscuit and pineapple

