

Silvester 2020

Menü

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

Auberginenkaviar mit Artischockentatar,
Tomatengelee, Blini und Crème fraîche
*Eggplant caviar with artichoke tartare,
tomato jelly, blini and sour cream*



Kürbisfalafel mit Linsensalat, Mango – Chilisalsa,
geräucherte Blumenkohlcreme, Pomelo,
Pastinakenchip und Erbsenkresse
*Pumpkin falafel with lentil salad, mango – chili salsa
smoked cauliflower cream, pomelo, parsnip chip and pea cress*



Pilzessenz mit ihrer Einlage und Gemüse
Mushroom essence with its inlay and vegetables



Kartoffelgnocchi mit Taleggio gefüllt, Baumnußsauce,
gebratene Brokkoli und Salat von frischen Kräutern
*Potato gnocchi filled with Taleggio, walnut sauce,
braised broccoli and fresh herb salad*



Knusprige Steckrübenravioli mit Trüffel, Portweinreduktion, Spinat und
Variation von der Süsskartoffel
*Crispy rutabaga ravioli with truffle, port wine reduction, spinach and
sweet potato variation*



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