



SILVESTER IN DER VILLA SUNNESCHY

VORSPEISEN

Karamellierter Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Walnüssen an Honig-Balsamico-Dressing	22.50
Fenchel-Orangen-Salat, cremige Burrata mit Olivenöl und weisser Balsamico-Essig	21.50
Trüffel-Parmesan-Suppe	14.50

HAUPTGÄNGE

Zartes Rindsfilet gegart an kräftiger Rotwein Jus mit Trüffel-Kartoffel-Gratin, begleitet vom saisonalem Gemüse	64.50
Gebratene Felchen-Filets aus dem Zürichsee an Kräutersauce mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat	40.50
Trüffel-Risotto mit frischem, schwarzem Trüffel, saisonale Pilze, mit Mascarpone und frischem Parmesan	34.50
Hausgemachte farbige Teigwaren mit einer Füllung aus roten Crevetten und Pistazien an Pistazien-Pesto-Sauce, Cherry Tomaten, Rucola und Käsesplittern	32.50
Fondue-Chinoise, Fleischbouillon (nur mit Vorbestellung!) Frisch geschnittenes Poulet, Kalbs- und Rindfleisch pro Person (200g) + Poulet 100 g 7.00 // + Kalb 100g 11.00 // + Rind 100g 15.00	49.50
Gemüse-Chinoise à Discretion, Gemüsebouillon diverse Gemüsesorten und Pilze pro Person	39.50
Saucen: Tatar, Cocktail, Knoblauch // Beilagen: Pommes Frites, Kartoffeln, Reis (Auswahl) Silberzwiebeln, Essiggurken und Baby-Maiskolben pro Person	6.50
Verschiedene Früchte pro Person	6.50

DESSERTS

Luftiges Orangen Tiramisu, eine frische Interpretation des Klassikers	14.50
Pistazien-Törtchen mit Vanillecreme und Erdbeer-Limetten-Gelee	14.50
Knuspriger Biskuit mit dunkler Schokoladen- und Haselnusscreme und Schokoglasur	14.50
Mandel-Kakaobiskuit mit Schokoladenmousse und Himbeergelee	14.50

Erhältlich nur am Silvester-Abend 31. Dezember 2024

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Service inbegriffen.