

SCHLOSS
SCHADAU

Silvester vegetarisch
31. Dezember 2024, ab 18.00 Uhr

Rüebliachs mit Avocado-creme, gepickelten Radieschen und Brioche
Carrot salmon with avocado cream, pickled radishes, and brioche
Saumon aux carottes avec crème d'avocat, radis marinés et brioche.

Sellerie-Cremesuppe mit Apfelsorbet, Sellerie-Stroh und Nuss-Crumble
Celery cream soup with apple sorbet, celery crisps, and nut crumble
Soupe de céleri crème avec sorbet à la pomme, paille de céleri et crumble aux noix

Tagliarini mit Trüffelsauce und schwarzem Trüffel
Tagliarini with truffle sauce and black truffle
Tagliarini avec sauce aux truffes et truffe noire

In der Salzkruste gegarter Sellerie mit vegetarischem Jus, Kartoffel-Wasabi-Püree und glasiertem Wurzelgemüse
Celery cooked in a salt crust with vegetable gravy, potato wasabi purée, and glazed root vegetables.
Céleri cuit en croûte de sel avec jus végétal, purée de pommes de terre au wasabi et légumes racines glacés.

Schokoladen-Passionsfrucht-Crémeux auf Pistazienbiscuit, Lemon Curd und Joghurtglace
Chocolate passion fruit crèmeux on pistachio biscuit with lemon curd, and yogurt ice cream
Crémeux au chocolat et fruit de la passion sur biscuit à la pistache, lemon curd et glace au yaourt

5 Gang-Menü: CHF 108.00

SCHLOSS
SCHADAU

Silvester
31. Dezember 2024, ab 18.00 Uhr

Thunfisch Tatar mit Avocado-creme, gepickelten Radieschen und Brioche
Tuna tartare with avocado cream, pickled radishes, and brioche
Tartare de thon et sa crème d'avocat, radis marinés et brioche

Sellerie-Cremesuppe mit Apfelsorbet, Sellerie-Stroh und Nuss-Crumble
Celery cream soup with apple sorbet, celery crisps, and nut crumble
Crème de céleri et sorbet à la pomme, paille de céleri et crumble aux noix

Tagliarini mit Trüffelsauce und schwarzem Trüffel
Tagliarini with truffle sauce and black truffle
Tagliarini et sa sauce aux truffes et truffe noire

Zweierlei vom Rind (Filet & Short-Rib Praliné) an Rotwein-Sauce mit Kartoffel-Wasabi-Püree und glasiertem Wurzelgemüse
Beef duo (filet & short rib praline) with red wine sauce, potato wasabi purée, and glazed root vegetables
Duo de bœuf (filet et praline de short rib) et sa sauce au vin rouge, purée de pommes de terre au wasabi et légumes racine glacés

Schokoladen-Passionsfrucht-Crémeux auf Pistazienbiscuit, Lemon Curd und Joghurtglace
Chocolate passion fruit crèmeux on pistachio biscuit with lemon curd, and yogurt ice cream
Crémeux au chocolat et fruit de la passion sur biscuit à la pistache, lemon curd et glace au yaourt

5 Gang-Menü: CHF 115.00