

Silvester Buffet Feuer & Eis

Suppe

Hummerbisque mit pikanter Crevette

Vorspeisen

Spicy Shrimps-Spiesse
Mini-Chorizo-Törtchen
Falafel mit Hummus und Joghurt-Dip
Jalapeño-Käse-Pfannkuchen
Geräucherte Entenbrust mit Mango-Coulis
Fleischpasteten mit Sauce Cumberland

Salate

Kaki-Kürbis-Ingwer-Chili-Salat
Mariniertes Grillgemüse
Mexikanischer Bohnensalat mit Mais
Grüner Mischsalat mit Wasabinüssen

Suppe

Melonen-Minz-Kaltschale

Vorspeisen

Mini-Caprese-Spiesse
Ganzer Stör und Lachs
Austern mit Garnituren
Hummer und Riesengarnelen
Gemüseterrine
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Kaviar mit Blinis, Crème Fraîche und Schnittlauch

Salate

Chicorée-Salat mit Orangen und Estragon
Kalter Pastasalat mit Erbsen und Minze
Avocado-Grapefruit-Salat
Caesar Salad mit Räucherlachs und Croutons
Blattsalate mit Rohkost und drei Dressings

Hauptgerichte

Fisch

Gegrillte Riesengarnelen

Fleisch

Roastbeef am Stück gegart
Im Ofen gegarte Wachtelkeulen

Vegetarisch

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib(auf Wunsch mit Trüffel und Champagnersauce)
Steinpilzrisotto

Beilagen

Kartoffelgratin „Purple & Classic“, geschichtet
Würziger Spitzkohl
Grillgemüse
Portweinjus, Sauce Rémoûlade, Sweet-Chili-Mango-Sauce, Chimichurri, Kräuterbutter

Desserts

Würzige Mango-Chili-Panna Cotta
Felchlin-Schokoladenbrunnen mit Früchten und Marshmallows
Schokoladenkuchen
Feurige Zimt-Churros
Karamellisierte Ananas mit Rum und rosa Pfeffer

Desserts

Hausgemachte sizilianische Eiskreationen
Gefrorene Macarons
Eistorte mit frostiger Dekoration
Frozen-Joghurt-Riegel
Weisse Schokoladenmousse
Zitronen-Joghurt-Kuchen
Kaffee-Tiramisu mit Amaretto
Frostige Beerentartelettes
Frische Früchte

New Year's Eve Buffet Fire & Ice

Soup

Lobster bisque with a spicy shrimp

Starters

Spicy shrimp skewers
Mini-chorizo-tartlets
Falafel with hummus and yogurt dip
Jalapeño-cheese-pancakes
Smoked duck breast with mango coulis
Meat pâtés cumberland sauce

Salad

Persimmon, pumpkin, ginger and chili salad
Marinated grilled vegetables
Mexican bean salad with corn
Mixed green salad with wasabi nuts

Soup

Chilled melon and mint soup

Starters

Mini Caprese skewers
Whole confit sturgeon and salmon
Oysters with garnishes
Lobster and king prawns
Vegetable terrine
Vitello tonato veal with tuna sauce
Caviar with blinis, crème fraîche, and chives

Salad

Chicory salad with oranges and tarragon
Cold pasta salad with peas and mint
Avocado and grapefruit salad
Caesar Salad with smoked salmon and croutons
Mixed greens with raw vegetables and three dressings

* * * * *

Main Courses

Fish

Grilled king prawns

Meat

Roastbeef cooked whole
Oven roasted quail legs

Vegetarian

Tagliatelle served in a Parmesan wheel (optionally with truffle and champagne sauce)
Porcini mushroom risotto

Side Dishes

Layered „Purple & Classic“ potato gratin
Spiced pointed cabbage
Grilled vegetables
Port wine jus, remoulade sauce, sweet chili mango sauce, chimichurri, herb butter

* * * * *

Desserts

Spicy mango-chili panna cotta
Felchlin chocolate fountain with fruits and marshmallows
Chocolate cake
Fiery cinnamon churros
Caramelized pineapple with rum and pink peppercorns

Desserts

Homemade Siciliani ice cream creations
frozen macarons
Ice cream cake with frosty decoration
Frozen yogurt bars
White chocolate mousse
Lemon yogurt cake
Coffee tiramisu with Amaretto
Frosty berry tartlets
Fresh fruit

Price for external guests: Adults CHF 219 / Children (6–11) CHF 99 / Children (0–5) free
Price for internal guests: Adults CHF 179 / Children (6–11) CHF 99 / Children (0–5) free

For information regarding allergens, please contact our service staff.
All prices are in CHF and include the statutory value-added tax (VAT).