

# SILVESTER MENU

## Amuse Bouche

Rüebli-Tatar mit Apfel-Meerrettichschaum,  
Wildkräutersalat, geräucherter Tofu «Bio-Hof Trimstein»

Schwarzwurzel Cremesuppe  
mit Nussbutter und Petersilienschaum

Blutorangensorbet  
mit Kumquats und Minze verfeinert

Am Stück gegartes Rinds Entrecôte mit Café de Paris,  
Herzogin-Kartoffeln und glasiertes Wintergemüse

## Vegetarisch

Gebratene Pilze mit Rüttihubel-Kräutern  
Herzogin-Kartoffeln und glasiertes Wintergemüse

Feine Käsevariation vom Jumi  
mit Nussbrot und Feigensenf

Rüttihubel Silvester Dessertvariation

CHF 96.00



Rüttihubelbad®  
Restaurant - Hotel