

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

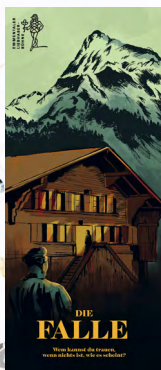
Vegetarisch

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

Feine Käsevariation vom Jumi
mit Nussbrot und Feigensenf

Rütthubel Silvester Dessertvariation

CHF 96.00



Rütthubelbad[®]
Restaurant • Hotel