


*Alles Gute im  
neuen Jahr*

## Silvestergala-Buffer

Weissweine	10cl	75cl	
Epresses l'Emblème, Lavaux AOC, 2017 Etienne & Lous Fonjallaz	9.00	59.00	
Pinot Grigo Delle Venezie IGT, 2017 Tommasi Viticoltori	7.50	56.00	
Chardonnay River Junction, 2016 McManis Family Vineyards	8.00	60.00	
Pouilly-Fumé AC, 2016 Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet		89.00	
Rotweine	10cl	75cl	Magnum
Mas Bugi D.O.Q., 2013/2015 Priorat, Coleccion Privada Candrian	9.50	66.00	128.00
Zweigelt Burgenland, 2015 Weingut Heinrich, Bio	8.00	58.00	
Malanser Pinot Noir Village, 2016 Graubünden AOC, Peter Wegelin Scadengut		76.00	
Loredan Gasparini, 2007 Colli Trivigiani	13.00	89.00	
Ripasso Valpolicella, 2015 Classico Superiore DOC, Tommasi Viticoltori	9.50	66.00	128.00
Telegramme Châteauneuf du Pape AOC, 2015 F&D Brunier		88.00	
Champagner	10cl	75cl	
Champagner Bollinger brut Champagner Bollinger rosé	16.00	98.00 120.00	

### Kaltes Buffet

Mit Randen gebeizter Schottischer Lachs an einer Espresso-Senfsauce   
Halbe Kanadische «Lobster Tails» mit Cognac-Cocktail Dip  
Italienische Charcuterie mit Culatello, San Daniele Prosciutto und Salami  
Vitello Tonnato «Au Premier»  
Entenlebertrüffel mit Bratapfelkompott und Pistazienbrioche  
Sora Sushi und Makirollen mit Soja, Wasabi und eingelegtem Ingwer  
Tatar vom Schrofenhofer Rind mit Trüffel-Sellerie Mousse und Sbrinz  
Loch Fyne-Austern auf Eis mit Whisky-Schalotten-Vinaigrette  
Roggenbrot-Butter Mille Feuille  
Gekochte Eier mit Ljörom-Kaviar und Eismeer Garnelen  
Ramati Tomaten Panna Cotta, Burratine und Pistazien Pesto  
Verschiedene Salate und hausgemachte Dressings


### Suppe

Maronicremesuppe mit kandierten Orangenfilets



### Tranchier Station

Rindsfilet "Wellington" im Blätterteig, mit Pilzen gebacken und Perigourdinesauce  
Im Ofen gebratener Schweizer Kalbshohrücken mit Cognac-Morchelsauce

### Warmes Buffet

Rheintaler Maispoulet Supreme mit Pinienkernspinat, Riebelmais Küchlein und Marsala Reduktion  
Zarte Schweinsbrust mit Soja und Limette, gebratenem Pak Choi und Misopolenta  
Rosa gebratenes Lammcarrée auf Kräuter-Kartoffeln, Chorizo Bohnen  
Seezungenfilet mit Cafe de Paris, Süsskartoffelpüree und Gurken-Safransauce  
Gebratene Jakobsmuscheln mit Topinambur, Mandarinenrisotto und schwarzem Trüffel  
Steinpilzravioli mit Estragoncremolata   
Kichererbsen-Brokkoli-Curry mit Kokosmilch und rotem Chili  
Biryani-Basmatireis mit Mandeln und Pistazien  
Winterliches Gemüse-Potpourri

### Dessert Buffet

Croque en bouche "Saint Silvester" 2018  
Sticky Toffee Pudding mit Butterscotch-Sauce   
Mandel-Marzipan Schnitten  
Blutorangen Roulade  
Schokoladen Tiramisu mit Kahlua und Kumquats  
Champagner Sabayon mit marinierten Beeren  
Omelette "Surprise"  
Mango-Passionsfrucht Torte   
Eis und Sorbets aus der hauseigenen Patisserie  
Charlotte Royale Terrine mit marinierten Beeren  
Exotischer Fruchtsalat mit Kokos-Joghurt Dip  
Warmer Cobler mit Kirschen  
Züricher Oberländer Käseplatte mit Birnenbrot und Nuss Brot

Buffet CHF 119.- pro Person  
Kinder bis 14 Jahre halber Preis

*AuPremier*

Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.