



VEGETARISCHES SILVESTERMENÜ

IM RESTAURANT SEEROSE

Tatar vom Kräuterseitling und Trüffel-Kaviar

begleitet mit Marroni, gebeiztes Eigelb,
Rande und Rum-Mandarine

Safransuppe

mit knusprigem «planted Chicken» auf Kürbismousseline, Federkohlchip
parfümiert mit Swiss-Gin

Trauben-Sorbet

mit Drappier Champagner brut nature rosé

Hasselback-Süsskartoffel

mit veganem Feta-Käse, Wirsing und Preiselbeersauce

Variation vom Schoggimousse

mit Blutorangen und Christollencrumble

CHF 98