WEIHNACHTS *Menu*

Amuse-bouche

• • •

Pulpo-Carpaccio
Avocado-Wasabi-Crème,
Orangenkaviar, Kresse

• • •

Prosecco-Rahmsuppe
Ziegenkäsepraline, Birnenchips

• • •

Gebratene Entenbrust
Preiselbeersauce, Mangold,
schwarze Polenta, Lebkuchen-Crunch

• • •

Dessertvariationen
Crème brûlée mit weisser Schokolade
und Zitrone, Ingwer-Bergamotte-Sorbet,
Spiruline-Honig-Luft

Menu komplett | 94.–

hafenrestaurant
ESSEN, FEIERN, SEIN AM ZUGERSEE

Preis in CHF inkl. MwSt. | 26.12.

WEIHNACHTS *Menu*

vegetarisch

Amuse-bouche

• • •

Kräuterseitling-Carpaccio
Avocado-Wasabi-Crème,
Orangenkaviar, Kresse

• • •

Prosecco-Rahmsuppe
Ziegenkäsepraline, Birnenchips

• • •

Veganes plant-based Filet
Preiselbeersauce, Mangold,
schwarze Polenta, Lebkuchen-Crunch

• • •

Dessertvariationen
Crème brûlée mit weisser Schokolade
und Zitrone, Ingwer-Bergamotte-Sorbet,
Spiruline-Honig-Luft

Menu komplett | 82.–

hafenrestaurant
ESSEN, FEIERN, SEIN AM ZUGERSEE