BAD HORN
Hotel & Spa ★★★★ˢ

31. Dezember 2026

Silvestermenu

Apéro vom Buffet
Gebackener Ziegenkäse | Feige | Rosmarinhonig
Briochetoast | Foie gras

Fromage de chèvre gratiné | figue | miel au romarin | toast de brioche | foie gras

Baked goat's cheese | fig | rosemary honey | brioche toast | foie gras

Gebeizter Randenlachs | Yuzu | Gurke | Kaviar

Saumon mariné à la betterave rouge | yuzu | concombre | caviar

Marinated beetroot salmon | yuzu | cucumber | caviar

Sellerie-Trüffelcappuccino | Parmesanchip

Cappuccino au céleri et à la truffe | copeaux de parmesan

Celery and truffle cappuccino | parmesan crisp

Zwischengang vom Buffet
Swiss Wagyu Bresaola | Burrata | Pistazienpesto

Bresaola de Wagyu Suisse | burrata | pesto à la pistache

Swiss wagyu bresaola | burrata | pistachio pesto

Erfrischung vom Buffet
Spritzsorbet mit Aperol oder Martini Bianco

Sorbet au Spritz à l'Aperol ou au Martini Bianco

Spritz sorbet with Aperol or Martini Bianco

Rindsfilet | Portwein-Schalottenjus
Blumenkohlpüree | geschmorter Rosenkohl

Filet de boeuf | jus d'échalotes au porto
purée de chou-fleur | choux de Bruxelles braisés

Fillet of beef | port wine and shallot jus
cauliflower purée | braised Brussels sprouts

Dessert und Käse vom Buffet

Dessert et fromages au buffet

Dessert and cheese from the buffet

CHF 208

glutenfrei | lactosefrei | vegan | vegetarisch