



Bodenständig und bescheiden und gerade deshalb so ehrgeizig und leidenschaftlich – Rolf Fliegau und seine kulinarischen Kreationen könnten sich ähnlicher nicht sein. Im Zentrum der mehrfach ausgezeichneten Aromenküche des gebürtigen Deutschen steht der natürliche Geschmack saisonaler Zutaten, die in geschickter Kombination einen unerwarteten und intensiven Genuss ermöglichen.





Silvester

Aperitif

Gänseleber aus der Landes

grüner Apfel | Cerealien | Brunnenkresse

marinierte Jakobsmuschel

Blumenkohl | Kaviar | Limettenvinaigrette

schottischer Kaisergranat

gebraten und «Raviolo» | Kürbis | Krustentiersud

bretonischer Steinbutt

Petersilie | weisser Alba Trüffel | Wachtelei

Glasiertes Kalbsbries

Périgord Trüffel | Dim Sum | Spinat

Rehrücken von Alfred von Escher

Rote Bete | Shii Take Pilz | Brokkoli

«Vatiation»

Birne | Walnuss | weisser Portwein

Supplement

50 g golden Osietra Kaviar | klassische Beilagen

CHF 295

7 Gang Menu CHF 595

inklusive Champagner Aperitif und Live Musik in der Bar



Silvester Gala 2019 Reservierungsformular

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ E-Mail: _____

Telefonnummer: _____

Gästeanzahl

Preis

Erwachsene: _____ pro Person

Kinder (6-11 Jahre): _____ pro Kind

Notizen

Spezielle Wünsche, Hinweise zu Diäten, Allergien, etc.

Zahlung

Auf das Zimmer buchen: _____

Kreditkarte:

VISA

AMEX

MASTERCARD

DINERS

JCB

Name des Kreditkarteninhabers: _____

Kreditkartennummer: _____ Ablaufdatum: _____ / _____

Buchungsbedingungen

Wir bitten Sie, uns über etwaige Änderungen bezüglich der Anzahl der Gäste bis zum 28.12.2019 zu informieren. Wir behalten uns vor, für nicht Erscheinen / Stornierung nach dem 28.12.2019 eine Stornierungsgebühr CHF 595 pro Person zu berechnen. Bitte beachten Sie, dass alle Zahlungen nicht zurückerstattet werden.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. Bitte zögern Sie nicht, uns für weitere Fragen zu kontaktieren.

Ort und Datum: _____ Unterschrift: _____