

# Sylvester 2018

Fr. 170 - pro Person

(Inklusive einem Glas Champagner zum Amuse Bouche)

## **Amuse Bouche**

Dazu servieren wir Ihnen ein Glas Champagner

\*\*\*\*\*

## **Thunfischcarpaccio**

Carpaccio vom Thunfisch  
an einer kräftigen Mango-Sesam Vinaigrette,  
garniert mit Butternuss Kürbiswürfeln und Koppert Kresse

\*\*\*\*\*

## **Consommé de Gibier et Betteraves**

Kräftige Wildkraftbrühe mit Randen Cappelletti,  
verfeinert mit Sherry

\*\*\*\*

## **Suprême de Caille aux Pommes**

Im Butter gebratene Wachtelbrust  
an einer kräftigem Calvadosjus,  
angerichtet auf karamelisierter Apfeltranche

\*\*\*

## **Carré de Veau aux Morilles**

Im Ofen gebratenes Kalbscarré  
an einer sämigen Morchelsauce, verfeinert mit Cognac,  
begleitet von Gemüse Tagliatelle

\*\*

## **Schokoladen Symphonie**

5 verschiedene, kleine Schokoladenköstlichkeiten  
begleitet von exotischen Früchten  
Lassen sie sich überraschen!

\*

## **Friandises**

Das Waid- Team freut sich, gemeinsam mit Ihnen,  
den Jahreswechsel über den Dächern Zürichs zu feiern  
Montag, 31. Dezember 2018