

Silvestermenu 2017

Hors d'œuvres variés

*

*Jakobsmuschel pochiert im Randensud an Vanille
mit schwarzem Rettich*

*

*Wachtelbrust im Nussöl gebraten
an Schwarzwurzelragout mit Zürcher Trüffel
und Nebbiolosabayon*

*

*Waldpilzconsommé mit sautierten Pilzen
und feinem Gemüse im Knuspermantel*

*

*Offenes Raviolo gefüllt mit zart geschmorter Kalbshaxe
und rosa gebratener Kalbshohrücken an Kastanienhonig Jus
mit Cima di Rapa an Chili und Ingwer*

*

*Kleine Auswahl gereifter Käse von Kuh und Geiss
mit hausgemachtem Dörrfrüchtekompott*

*

*Weisser Mandelboden
mit Tannenschösslingmousse
und weisser Schokolade*

*Zu jedem Gang servieren wir auf Wunsch
auch eine vegetarische Variante
Menupreis: CHF 150 (mit Käse CHF 165)*

Liebe Gäste

Der Silvester in der Reblauben hat seit Jahren Tradition. Wir würden uns freuen, mit Ihnen den Jahresausklang feiern zu dürfen und Sie mit einem kurzweiligen 6-Gang Silvestermenu zu verwöhnen.

Um 18.30 Uhr öffnen wir die Türen zum Aperitif. Das Essen beginnt um 19.30 Uhr und dauert bis etwa 23 Uhr. Alle Gäste, die Lust haben, sind danach herzlich eingeladen, mit uns auf dem St. Peterplatz zu den Glocken der Stadt und unter dem Silvesterfeuerwerk auf das neue Jahr anzustossen.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch per Telefon oder E-Mail.

Beatrix Ehmann
und das Reblauben-Team

Restaurant Kaiser's Reblauben
Glockengasse 7
8001 Zürich
Telefon 044 221 21 20
info@kaisers-reblauben.ch