

Unser Silvester Menü 2026



**Freuen Sie sich auf ein festliches Silvestermenü mit
vegetarischer und veganer Variante.**

Ihre Menüauswahl und eventuelle Allergien teilen Sie uns bitte bis
zum 10. Dezember 2026 mit.

Eine à-la-carte-Bestellung oder eine reduzierte Menüauswahl ist an
diesem Abend nicht möglich.

Ankunft: zwischen 18:00 und 19:30 Uhr. Bitte geben Sie bei der
Reservierung Ihre gewünschte Ankunftszeit an.

Musik und Tanz: Das Trio „DiDA“ begleitet den Abend mit Musik
zum Essen und lädt zu Tanzeinlagen bis Mitternacht ein. Der
gemeinsame Ausklang ist gegen 1:00 Uhr geplant.

Sitzplatzwünsche: Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche, ob
Sie allein, zu zweit oder in einer Gruppe sitzen möchten. Unser
Stüble bietet Paaren und Gästen, die etwas ruhiger sitzen
möchten, einen passenden Platz – mit Zugang zum
Tanzgeschehen im Restaurant. Die Platzvergabe erfolgt nach
Eingang der Reservierungsbestätigungen und im Rahmen der
verfügbaren Möglichkeiten.

**Wir freuen uns darauf, mit Ihnen genussvoll ins neue Jahr
zu starten!**

Menü

Ceviche vom Saibling
(marinierter roher Saibling)

Geflügel-Consommé mit
Flädle-Geflügelfarce-Rolle und Gemüsestreifen

Zitronen Sorbet und Bodensee Secco

Saltimbocca vom Hirschrücken mit
Sauerkirschen-Balsamico Soße auf
Kartoffelbirnengratin und Rotkohlpraline

oder

Confierter Kabeljau-Loi mit
Limettenschaumsoße und
Gemüse-Mille Feuille und Babyspinat

Crème Caramel mit Fruchtspiegel
und marinierten Orangen

Menü komplett € 99,00



Vegetarisches Menü

Gemüse-Mille Feuille mit Wildkräutersalat
und karamellisiertem Frischkäse und Kürbis Chutney

Creme Suppe von geräuchertem Paprika
und geröstetem Brotchip

Zitronensorbet mit Bodensee Secco

Gebratene Polenta Schnitte und Linsen Tempeh
mit Kartoffelpüree und glasiertem Rosenkohl

Creme Caramelle mit Fruchtspiegel
und marinierten Orangen

Menü komplett € 89,00



Veganes Menü

Gemüse-Mille Feuille mit Wildkräutersalat
und karamellisiertem Frischkäse und Kürbis Chutney

Creme Suppe von geräuchertem Paprika
und Gemüsechips

Zitronensorbet mit Bodensee Secco

Linsen Tempeh
mit glasiertem Rosenkohl und frittiertem Rucola

Veganes Schokomousse mit Fruchtspiegeln
und marinierten Orangen

Menü komplett € 89,00

