

HOTEL BERGSONNE RIGI

Silvester 2024

<p>Silvester-Menu CHF 185</p>	<p>Weinbegleitung (Optional CHF 49) <i>1 Glas pro Gang</i></p>
<p>Apéro bei der Bergsonne Grill-Hütte</p>	<p>Folie à Deux Demi Sec</p>
<p>Ceviche vom Wolfsbarsch Zart mariniertes Wolfsbarsch in Limetten- und Orangensaft, mit Koriander, Chili, roten Zwiebeln und Avocado, garniert mit Granatapfelkernen für eine leichte Fruchtnote.</p>	<p>Sauvignon Blanc Nadine Saxer Dieser Sauvignon Blanc ist geprägt von einer intensiven Aromatik in der Nase. Holunderblüte, Litschi, Grapefruit und dezente grünliche Komponenten prägen die Nase. Im Gaumen eine schöne Harmonie von Schmelz und einer erfrischenden Säure sowie einem gehaltvollen Körper.</p>
<p>Trüffel-Schaumsuppe mit Parmesanchip Diese Trüffel-Schaumsuppe ist cremig und verführt mit ihrem intensiven Aroma. Ein Hauch von Champagner verleiht ihr eine subtile, edle Säure. Gekrönt mit einem krossen Parmesanchip und einem Hauch Trüffelöl, wird jede Löffelspitze zur Gaumenfreude.</p>	<p>Johanniter Elias Der helle und klar strohgelbe Weisswein hat einen frischen Duft nach Zitrus und Holunderblüte, mit spritzig und elegant eingebundener Säure und einem harmonischen filigranen Abgang.</p>
<p>Gebratene Jakobsmuscheln auf Venere Reis mit Safran-Espuma Jakobsmuscheln, perfekt gebraten und serviert auf Venere Reis mit Safran-Espuma und einem Hauch von Zitronenabrieb.</p>	<p>Ambassadeur Fumé Dieser sortenreine Sylvaner hat eine feine Holznote und ist gleichzeitig sehr fruchtbetont. Er überzeugt mit seinem langen, intensiven Abgang.</p>
<p>Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morchelrahmsauce und Pommes Savoyarde Zartes Kalbsfilet rosa gegart, mit Morchelrahmsauce und modern interpretierte Pommes Savoyarde.</p>	<p>Sassi Grossi Tiefgründiges sattes Rubinrot. Der Wein ist harmonisch intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, sowie leichte Röst- und Gewürzaromen, und Mentholnoten.</p>
<p>Fackellauf zum Känzeli mit Glühwein</p>	<p>Glühwein vom Platzhirsch Die Hausmischung des Hotels Platzhirsch in Zürich. Prämiert und unwiderstehlich</p>
<p>Tonka-Bohnen-Panna-Cotta mit Himbeer-Gelee und Mandel-Crunch Schokoladen-Mousse mit Fleur de Sel, karamellisierten Nüssen und Orangen-Ganache Lavendel-Zitronen-Crème-Brûlée mit Thymian-Crumble Kokos-Limetten-Parfait mit Passionsfrucht-Gelee und Knusper-Meringue</p>	<p>Topas Der Gemma cépages nobles TOPAS ist ein köstlicher Süsswein, welcher mit seiner intensiven Nase, die an exotische Früchte wie Mango, Ananas und Litchis erinnert, besticht. Dieser Wein rundet unser Dessertbuffet ideal ab, bevor wir ins Neue Jahr starten</p>
<p>Ein Glas Champagner zum Anstossen</p>	<p>Ein Glas Moët Chandon</p>

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch - Muotatal Schweiz | Jakobsmuscheln - Schottland | Wolfsbarsch - Griechenland