

## *Silvester Dinner 2018*

Begrüssungsapéro - Terminus Baroque Bars

\*\*\*

Cremiger Ziegenkäse - "Bûche caprifeuille"  
mit karamellisierten Pekannüssen & mariniertem Babyspinat

\*\*\*

Geräucherte Französische Entenbrust  
serviert mit Kürbispüree & geschmortem Baby-Randen

\*\*\*

Cremiges Pastinakensüppchen  
kombiniert mit handgeschnittenem Rehtatar & Preiselbeeren

\*\*\*

Sautierter Schweizer Saibling serviert mit hausgemachten Falafel  
& orientalischem Paprika-Walnuss-Dip (Muhammara)

\*\*\*

Irish Angus Beef Filet «Hereford»  
an blauen St. Galler Kartoffeln, glasierten Kefen & Shiitake Pilze

\*\*\*

Luftige «Quarkinis» Frisch zubereitet und warm serviert mit Schokoladenglacé,  
Kaffeeschaum & Brinen Pralinés

Menu & Champagner 127.- / inkl. Clubeintritt 147.-



## *Weinempfehlungen & Champagner*

**„Roman IGT“ - Jayson B. Woodbridge, (ITA) - 2016**

Cabernet S. Petit Verdot, Primitivo  
69.-

**Mauro - Mauro (ESP) - 2015**

Tempranillo, Syrah  
72.-

**Aalto Tinto Cecha - Bodegas Aalto (ESP) - 2015**

Tempranillo  
91.-

**Hacienda Monasterio - Bodega Hacienda M. (ESP) - 2015**

Tempranillo, Cabernet S., Merlot  
87.-

**Wolf's Head - Jayson B. Woodbridge (CA) - 2012**

Cabernet Sauvignon  
87.-

**Siglo - Mendoza Club (ARG) - 2015**

Malbec  
67.-

\*\*\*

**Louis Roederer Brut, 3/8**

49.-

**Bollinger Brut Special Cuvee AOC**

109.-