

Silvester im belsers

Ein genussvoller Jahresausklang

31. Dezember 2026 | Beginn 19:00 Uhr

Aperitif

Crémant d’Alsace mit einem Hauch Blutorange

Alkoholfreie Alternative auf Wunsch

Zum Aperitif – kleine Köstlichkeiten

Räucherlachs-Pastete mit Kaviar

Ziegenkäse mit Quitte und Marone

Lauwarme Dattel im Speckmantel

Ein festlicher Abend voller Genuss und besonderer Momente

Änderungen vorbehalten

Menü

Steinofen-Baguette · Salzbutter · feiner Dip

***

Gelbflossen-Thunfisch & Garnele

Feines Tatar und gebratene Garnele
Ponzu · Avocado · eingelegter Rettich · Sesamcrisp

***

Essenz von der Barbarie-Ente

Entenconfit-Raviolo · Shiitake · Madeira

***

Gebratene Jakobsmuschel

Blumenkohlcreme · Nussbutter · Noilly-Prat-Kalbsjus
frischer Wintertrüffel

***

Blutorangensorbet

Rosmarin · Champagnerschaum

***

Rinderfilet & geschmorte Ochsenbacke

Portweinjus · Kartoffel-Millefeuille
Petersilienwurzel · wilder Brokkoli

***

Valrhona-Schokolade & Sauerkirsche

Warmes Schokoladenfondant · Sauerkirschragout
Tonkabohneneis · knuspriger Kakao-Crumble

Jahreswechsel in der 1816 Skybar

Um Mitternacht ein Glas Champagner inklusive

Ausgewählte Rohmilchkäse vom Buffet
Feigensenf · Früchtebrot · Trauben · Nüsse

Änderungen vorbehalten