

New Year's Eve

CELEBRATION 2024

MENÜ

APÈRODRINK

Franciacorta & Amuse Bouche

ESTRAGONMOUSSE

Randensud, Wildkräutersalat, Mohncrumble

TOPINAMBURCRÈMESUPPE

Sot-l'y-laisse vom Schweizer Poulet, Birne

ONSENEI 63°

Nussbitterschaum, Selleriepüree, Spinat

JAKOBSMUSCHEL

Avocadovariation, geeiste Grapefruitsegmente

TAGLIERINI AL TARTUFO

Pèrigord Trüffel, Schweizer Butter,
Parmigiano Reggiano DOP

RINDSFILET «ROSSINI»

Portweinjus, Pèrigord Trüffel, Entenstopfleber,
Spinat, Sellerievariation, Kartoffeltörtchen

TIRAMISÙ 2.0

Mascarpone, Chicco d'oro Espresso

CHF 110.-



New Year's Eve

CELEBRATION 2024

VEGI-MENÜ

APÈRODRINK

Franciacorta & Amuse Bouche

ESTRAGONMOUSSE

Randensud, Wildkräutersalat, Mohncrumble

TOPINAMBURCRÈMESUPPE

Gebackener Blumenkohl, Birne

ONSENEI 63°

Nussbitterschaum, Selleriepüree, Spinat

ITALIENISCHER LINSENEINTOPF

Wurzelgemüse, Kräuter aus dem Garten

TAGLIERINI AL TARTUFO

Pèrigord Trüffel, Schweizer Butter,
Parmigiano Reggiano DOP

GEMÜSESTRUDEL

«Vegi» Jus, Pastinake, Kartoffeltörtchen

TIRAMISÙ 2.0

Mascarpone, Chiccho d'oro Espresso

CHF 100.-



New Years Eve

CELEBRATION 2024

ABLAUF DES ABENDS

18.00	BEGRÜSSUNGSGETRÄNK UND TISCHBEGLEITUNG
21.00	SORBET-PAUSE AUF DIE BACHTERRASSE
23.30	ENDE ABENDESSEN
23:59	COUNTDOWN FEURWERKE

WEIN BEGLEITUNG CHF 50.-

ITA | 2020 | FRANCIACORTA
AUT | 2021 | LOIBNER FEDERSPIEL
CHE | 2023 | MILVUS ROSE
USA | 2017 | WOLF'S HEAD
FRA | 2021 | SAUTERN

*WEITERE FLASCHEN ODER OFFENE WEINE, MINERAL, SÜSSE
GETRÄNKE, WARME GETRÄNKE EXKL.*

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF INKL. 8.1MWST.

DAS MÜHLE-TEAM WÜNSCHT

**HAPPY NEW
YEAR!**

