Silvestermenü ATIKA 2026

Amuse Bouche

-

Randencarpaccio mit geräucherter Entenbrust

Belperknolle | Baumnuss | Feigen

-

Urkarottensuppe | Haselnussdukkah | Crème Fraiche

-

Erfrischendes Negronisorbet

-

Jakobsmuschel in knusprigem Kataifimantel

Beurre Blanc | Erbse

-

Duett vom Kalb: rosa gebratener Rücken & geschmortes Bäggli

Portweinjus | Kartoffelkuchen | Wurzelgemüse

-

Regionale Käsevariation

Früchteziegel | Feigensenf | Kürbischutney

-

Pastéis de Nata mit Eis von der gebrannten Mandel

Passionsfrucht | weisse Schoggi

CHF 150.-

Inklusive Schaumwein zum Anstossen um Mitternacht

(auch alkoholfrei)

Silvestermenü ATIKA 2026

Vegetarische Variante

Amuse Bouche

-

Randencarpaccio mit geräuchertem Tofu

Belperknolle | Baumnuss | Feigen

-

Urkarottensuppe | Haselnussdukkah | Crème Fraiche

-

Erfrischendes Negronisorbet

-

In Salzteig gebackener Sellerie

Beurre Blanc | Erbse

-

Herzhafte Roulade mit Kabis & Quark

Kartoffelkuchen | Wurzelgemüse

-

Regionale Käsevariation

Früchteziegel | Feigensenf | Kürbischutney

-

Pastéis de Nata mit Eis von der gebrannten Mandel

Passionsfrucht | weisse Schoggi

CHF 150.-

Inklusive Schaumwein zum Anstossen um Mitternacht

(auch alkoholfrei)