



SILVESTER MENU

31. Dezember 2025

RINDS-TATAR AUS SCHWYZ

Trüffel-Perlen, Wachtel-Ei, Chili Öl, Salz-Zitrone
hausgemachtes VILLA-Kräuterbrioche

*

RÜEBLI-INGWERSUPPE

Geräucherte Forelle von der Seefischerei Hofer aus Meggen
Safranschaum, Mohn-Gebäck

*

OONA STÖRFILET AUS FRUTIGEN

Beluga Linsen, Champagner Sauce
Oona Caviar N°103

*

HAUSGEMACHTES APFEL-SORBET

mit MOUSSEUX BRUT von Bechtel Weine aufgegossen

*

KALBSFILET AM STÜCK NIEDERGEgart AUS SCHWYZ

Bearnaise, Maggia Pfeffer Jus, Kartoffel-Lauch-Galette
Kürbiskugeln, Rosenkohl

*

SCHOGGI TRIO

Mousse, Ravioli, hausgemachtes Glacé

CHF 179.00



VEGETARISCHES SILVESTER MENU

31. Dezember 2025

DUETT VON RANDEN

Trüffel-Perlen, Wachtel-Ei, Chili Öl, Salz-Zitrone
hausgemachtes VILLA-Kräuterbrioche



RÜEBLI-INGWERSUPPE

Safranschaum, Mohn-Gebäck



GEFLÄMMTER DALLENWILER GEISSFRISCHKÄSE

Beluga Linsen, Champagner Sauce



HAUSGEMACHTES APFEL-SORBET

mit MOUSSEUX BRUT von Bechtel Weine aufgegossen



GRILLIERTER BIO TOFU AUS DER SCHWEIZ

VILLA Chimichurri, Kartoffel-Lauch-Galette
Kürbiskugeln, Rosenkohl



SCHOGGI TRIO

Mousse, Ravioli, hausgemachtes Glacé

CHF 131.00