

Leave a little **sparkle** wherever you go

Geniessen Sie unser festliches
Silvester Gala Menü und lassen
Sie sich rundum verwöhnen.

31. Dezember 2024

National

Silvester Gala Menü

Gebackener Ziegenkäse im Filoteig mit Thymian-Honig (v)
auf Randencarpaccio mit Wildkräutersalat und Meerrettich-Vinaigrette

Selleriecremesuppe (v)
mit schwarzem Perigord-Trüffel

Krustentier-Raviolo
an Hummerschaumsauce und Meeresspargel

oder

Ricotta Raviolo (v)
an Zitronenbutter und gebratene Steinpilze

Mangosortbet mit Mojitoschaum (v)

Am Stück gebratenes LUMA Rindsfilet (v: planted. Steak)
an Sauce Béarnaise mit getrüffeltem Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Zabaglione-Mousse mit Cantuccini Glasur (v)

4 Gang Menü (ohne Raviolo & Sorbet)	98.-
5 Gang Menü (ohne Sorbet)	119.-
6 Gang Menü	129.-

v = vegetarisch

National