



SILVESTER HOT(S)POT

WELCOME DRINK

APFELPUNSCH (MIT / OHNE ALKOHOL)

AMUSE-BOUCHE

JAKOBSMUSCHEL 

Topinambur | Speck Espuma

VORSPEISE inkl. ein Glas Prosecco

NÜSSLISALAT  

Onsenai | Croûtons | Röstzwiebeln

ZWISCHENGANG

SWISS LACHS  

Sellerie | Rosenkohl
Zitrus-Champagner Beurre Blanc

DESSERT

DESSERTBUFFET

VEGANES MENÜ

EINZELN SERVIERT

AMUSE-BOUCHE 

Topinambur | Marroni | rote Zwiebel | Ahorn

VORSPEISE  

Nüsslissalat | Trauben | Haselnuss | Apfel

ZWISCHENGANG 

Dreierlei Sellerie | Rosenkohl
Zitrus-Champagner Beurre Blanc

HAUPTGANG 

Rotkraut | Pastinake | Rande | Pistazie

DESSERT

Dessertbuffet

PREISE PRO PERSON

FONDUE CHINOISE

CHF 138

VEGANES MENÜ

CHF 110

FONDUE CHINOISE

FONDUE CHINOISE   

RINDS- & KRÄUTERBOUILLON

MARINIERTES RINDFLEISCH 140G PP

MARINIERTES POULET 80G PP

CREVETTES 80G PP

BEILAGEN

RÖSTI 

GERÖSTETER KÜRBIS  

EINGELEGTES GEMÜSE   

Randen | Gurken

GERSTOTTO

Sbrinz | Krautstiel

SAUCEN  

APFEL-CURRY-MAYO | TARTAR-SAUCE
WALLISER APRIKOSEN-CHUTNEY

INFORMATIONEN

Alle Preise in CHF und inklusive MWST.

Allergien oder Unverträglichkeiten?

Unser Team gibt Ihnen gerne Auskunft.

 Regional  Glutenfrei  Laktosefrei

Backwaren - CH | Schwein - CH | Rind - CH

Poulet - CH | Lachs - CH | Jakobsmuscheln - FAO 21

Crevetten - VN

FOLLOW US

 rooftop-igloo.ch  rooftopbern  rooftopbern