



Silvester Menu

Serviert in der Mitte des Tisches zum Teilen

APÉRO

Parmaschinken-Crostini, mit Ricotta und Feige
Antipasti-Crostini mit konfierter Tomate und Chimichurri

VORSPEISE

Bio-Rindertatar mit Trüffel, Parmesan und marinierten Winterpilzen

Hausgeräucherter «Balik» Lachs mit Wasabisauerrahm, asiatischem
Sojasprossensalat und Koriander

Avocado-Tatar mit Gurke, Feta, Tomate und Oliven

HAUPTGANG

Kalbsrücken, Rindersteak und knusprige Pouletbrust,
zart und sanft gegart,
Kartoffel-Kürbisgratin, gebackene Wintergemüse aus dem Ofen,
serviert mit spanischer Peperonatasauce, südamerikanischer Chimichurri-Sauce
und klassischer Café-de-Paris-Butter

DESSERT

Schokoladensoufflé mit Mövenpick Vanilleeis, Orangen und karamellisierten Baumüssen

WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

Grüner Veltliner, Selection Mövenpick, Weingut Bründlmayer (Bio),
Niederösterreich (Österreich), CHF 55.00

Rotwein

Max Reserva, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc,
Viña Errázuriz – Aconcagua (Chile), CHF 65.00

CHF 85.- PRO PERSON

NUR VORPEISEN: 29.95 PRO PERSON

NUR HAUPTGANG: 49.95 PRO PERSON

NUR DESSERT: 11.95



PALAVRION
urban grill & bar

Vegi Silvester Menu

Serviert in der Mitte des Tisches zum Teilen

APÉRO

Ein Glas Mövenpick Champagne Frédéric Malétrez

Dreierlei Hummus-Crostini: mediterran, mexikanisch und klassisch

VORSPEISE

Risotto mit Mövenpick Champagne Malétrez, schwarzem Perigord-Trüffel und Parmesan

HAUPTGANG

Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbis-Safrancrème,
marinierten Pilzen, Randen-Espuma
und knusprigen Kartoffeln

DESSERT

Schokoladensoufflé mit Mövenpick Vanilleeis, Orangen und karamellisierten Baumüssen

WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

Grüner Veltliner, Selection Mövenpick, Weingut Bründlmayer (Bio),
Niederösterreich (Österreich), CHF 55.00

Rotwein

Max Reserva, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc,
Viña Errázuriz – Aconcagua (Chile), CHF 65.00

CHF 55.- PRO PERSON

NUR VORPEISE: 15.95 PRO PERSON

NUR HAUPTGANG: 29.95 PRO PERSON

NUR DESSERT: 11.95