



# 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**