

Silvester, 31. Dezember 2017

# Silvestermenu 2017

Gebratene Jackobsmuscheln  
auf Kräuter-Ratatouille  
dazu Datteln im Seranoschinkenmantel

\*\*\*

Zitronenmelissencrèmesuppe

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten  
auf Balsamicojus  
serviert mit zweierlei Kartoffelstock  
und Romanesco

\*\*\*

Weisses Kaffeemousse „Arrabica“  
mit flambierten Lebkuchenfeigen

Menü komplett: CHF 85.-



**Zum Anstossen aufs neue Jahr 2017:**

1 Glas Prosecco „de Faveri“ CHF 8.50

1 Glas Champagner „Moet et Chandon“ CHF 14.50

### Informationen Silvester im Rebstock

Es findet kein musikalisches Unterhaltungsprogramm drumherum statt. Bei uns geniessen Sie einen gemütlichen, ruhigen Abend um das Jahr 2017 in Ruhe ausklingen zu lassen.  
Das Restaurant schliesst um 01.00 Uhr.