«SILVESTERZAUBER» IM STUBENBERGHAUS – 2026/27

EINLASS: 17.30 UHR – APÉRO: 18.00 UHR – MENÜ: 19.00 UHR - ENDE: CA. 02.00 UHR

GEDECK «SURPRISE»

AMUSE-BOUCHE

FLEISCH	KALTE VORSPEISE	VEGGIE
	Tatarvariation «Stubenberghaus»	
Rindstatar / Thunfischtatar | *Kaviar* / Avocadotatar | *Palmherzen* | *Bergamotte*		r. Rübentatar | *Senfkaviar* / Auberginentatar | *Granatapfelkerne* / Avocadotatar | *Palmherzen* | *Bergamotte*

SUPPE

Topinambur-Schaumsüppchen | *Salbeiespuma*

WARME VORSPEISE

Duett aus bretonischer Jakobsmuschel u. gegrillter schwarzer Tigergarnele | *getrüffeltes Erdäpfelpüree*	Portobello a la Caprese | *getrüffeltes Erdäpfelpüree*

ZWISCHENGANG

Marmoriertes Sorbet | *Amalfi-Zitrone* | *Himbeeren* | *Champagner – Veuve Cliquot*

HAUPTSPEISE

Symphonie aus Kalbskrone und rosa gebr. Rindsfilet «Medaillon» *im Speckmantel vom Duroc Schwein* | *Erdäpfelgratinette* | *wilder Brokkoli* | *fancy Karfiol* | *Cognacjus*

xxx

getrüffeltes Neujahrsschiffchen | *Zucchini* | *Tomatenconcasseè* | *gegr. Kräuterseitlinge*

DESSERT

Valrhona Schokoladen- Mangomousse | Goldstaub | *Ananas* | *Kokossplitter* | *weisses Schokoladengitter*

MITTERNACHTSVERPFLEGUNG – AUS DER ADVENTSHÜTTE

Gulaschsuppe	1 Glas, Punsch, Jagertee oder Glühwein	Veganes Kartoffelgulasch