

Silvester-Schiff New Year's Eve Cruise

MS Linth

Menü Menu

Kleiner Gruss aus der Küche – Amuse bouche
Small greeting from the kitchen – Amuse-bouche

–

Selleriecrèmesuppe mit Speck-Rucola-Popkorn ^{GL}
Celeriac cream soup with bacon-rocket-popcorn

–

Fagottini Tartufo (Pasta) an Trüffelschaum ^{ACGLO}
Fagottini Tartufo (pasta) on truffles foam

–

Birnensorbet mit Williams ^G
Pear sorbet with williams (pear) spirit

–

Rinds-Entrecôte im Rohschinkenmantel an Portweinjus
dazu Pommes Macaire (Kartoffelplätzchen) und Wintergemüse ^{CGL0}
Beef entrecôte coated with dry-cured ham on port wine jus
accompanied with Pommes Macaire (potato pancakes)
and winter vegetables

–

Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Joghurtglace ^{ACGH}
Warm chocolate brownie with yogurt ice cream

–

Kaffee mit Friandises ^{ACEGHO}
Coffee and friandises (sweets)

Vegetarisches Menü Vegetarian Menu

(nur auf Vorbestellung) (pre-order only)

Kleiner Gruss aus der Küche – Amuse bouche
Small greeting from the kitchen – Amuse-bouche

–

Süßkartoffelcrèmesuppe mit Wasabi-Chips ^{GL}
Sweet potato cream soup with wasabi chips

–

Rustico Cappelletti mit Taleggio an Randenschaum ^{ACG}
Rustico Cappelletti (ravioli) with Taleggio (northern Italian soft cheese)
on beetroot foam

–

Basilikumsorbet
Basil sorbet

–

Panierter Frischkäse auf Gemüseragout
serviert mit Schupfnudeln ^{ACGL}
Breadcrumbs cream cheese on vegetables ragout
served with potato dumplings

–

Apfeltörtchen auf Vanillespiegel serviert mit Zimtglace ^{ACEFGH}
Apple tartlet on vanilla mirror served with cinnamon ice cream

–

Kaffee mit Friandises ^{ACEGHO}
Coffee and friandises (sweets)

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.
Allergenic information – see separate sheet.