

Silvester-Schiff New Year's Eve Cruise

MS Uetliberg

Menü Menu

Kleiner Gruss aus der Küche

Small greeting from the kitchen – Amuse-bouche

–

Klare Ochsenschwanzsuppe ^L

Oxtail soup

–

Ingwer-Limettensorbet

Ginger-lime sorbet

–

Kalbssteak am Stück gebraten auf Pilzragout

serviert mit Whiskeysauce

Butter Linguine

Wintergemüse ^{ACGLM}

Whole roast veal steak on mushroom ragout

served with Whiskey sauce

Pasta

Winter vegetables

–

Hagebuttenbirne mit Vermicelles und Bourbon-Vanille-Eis ^{CGO}

Rosehip pear with Vermicelles (sweet chestnut puree)

and Bourbon vanilla 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

Small greeting from the kitchen – Amuse-bouche

–

Geröstete Marroncrèmesuppe mit Pinienkernen ^{A EGL}

Roast chestnut cream soup with pine nuts

–

Ingwer-Limettensorbet

Ginger-lime sorbet

–

Kürbis-Timbale mit Crème fraîche

serviert mit pikantem Gemüse

dazu feine Griess-Gnocchi ^{ACGL}

Pumpkin timbale with crème fraîche

served with spicy vegetables

and delicious semolina gnocchi

–

Hagebuttenbirne mit Vermicelles und Bourbon-Vanille-Eis ^{CGO}

Rosehip pear with Vermicelles (sweet chestnut puree)

and Bourbon vanilla ice cream

–

Kaffee mit Friandises ^{ACEGHO}

Coffee and friandises (sweets)

Allergene sind auf der separaten Legende ersichtlich.

Allergenic information – see separate sheet.