

# Silvester-Schiff New Year's Eve Cruise

MS Uetliberg

## Menü Menu

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

–

**Geröstete Marroncrèmesuppe** mit Pinienkernen <sup>AEGL</sup>  
Roasted sweet chestnut cream soup with pine nuts

–

**Waldfruchtsorbet** mit Prosecco  
Wild fruit sorbet with prosecco

–

**Roastbeef** mit Zwiebel-Senfkruste  
an Thymianjus, serviert mit Wintergemüse  
und Schupfnudeln <sup>ACGLMO</sup>  
Roastbeef with onion-mustard crust  
on thyme gravy served with winter vegetables  
and potato dumplings

–

**Schokoladentartelette** serviert mit Kokosnussglace <sup>ACGH</sup>  
Chocolate tartlet served with coconut ice cream

–

**Kaffee** mit Friandises <sup>ACEGHO</sup>  
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

–

**Pastinakencrèmesuppe** mit Dill-Sauerrahm <sup>GL</sup>  
Parsnips cream soup with dill-sour cream

–

**Waldfruchtsorbet** mit Prosecco  
Wild fruit sorbet with prosecco

–

**Panierter Frischkäse** auf Gemüseragout  
serviert mit Schupfnudeln <sup>ACGL</sup>  
Breadcrumbs cream cheese on vegetables ragout  
served with potato dumplings

–

**Schokoladentartelette** serviert mit Kokosnussglace <sup>ACGH</sup>  
Chocolate tartlet served with coconut ice cream

–

**Kaffee** mit Friandises <sup>ACEGHO</sup>  
Coffee and friandises (sweets)

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