



Donnerstag, 31. Dezember 2026

MENU

GASTRONAUTIC-Gruss aus der Bordküche

Sämige «Butternut» - Kürbiscrèmesuppe mit Sternanis

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli, dazu Salbeibutter

Saftiges Kalbsnierstück (130 gr.) am Stück gebraten
mit Cognac-Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Wintergemüse

Panna Cotta von der Pistazie mit exotischen Früchten garniert

und 1 Glas Champagner zum Anstossen kurz vor Mitternacht

Vegetarisch

GASTRONAUTIC-Gruss aus der Bordküche

Sämige «Butternut» - Kürbiscrèmesuppe mit Sternanis

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Ravioli, dazu Salbeibutter

Heida-Weisswein-Kräuterrisotto mit Winterpilzen und Sprinz

Panna Cotta von der Pistazie mit exotischen Früchten garniert
und 1 Glas Champagner zum Anstossen kurz vor Mitternacht