

# tutto mondo | summit

SILVESTER MENÜ  
NEW YEAR'S EVE MENU



**Confiertes Rücken vom Kaninchen mit Gurken-Joghurt-Eis, Estragon  
eingelegtem Senfsaat, Radieschen, roter Zwiebel und Pfefferchip**  
*Confit of Rabbit with Cucumber-Yogurt Ice Cream, Tarragon-Infused Mustard  
Seeds, Radishes, Red Onions, and Pepper Chip*

\*\*\*

**Ochschwanzessenz vom bayrischem Weiderind  
mit einer Ochschwanz-Praline**  
*Oxtail Essence from Bavarian Pasture-Raised Ox  
with an Oxtail Praline*

\*\*\*

**Knöpfle mit Bergkäse und Alba Trüffel aus dem Piemont**  
*Knöpfle Egg Noodles with Mountain Cheese and Alba Truffles from Piedmont*

\*\*\*

**Gebratenes Steinbuttfilet auf heller Verjus-Sauce  
mit Kaviar vom Beluga-Stör und Spinatcrème**  
*Pan-fried Turbot Fillet in a Light Verjus Sauce  
with Beluga Caviar and Creamed Spinach*

\*\*\*

**US Flanksteak mit Steinpilzcrumble auf Madeirajus und Bundmöhren,  
eingelegten Borettana Zwiebeln in Balsamico**  
*U.S. Flank Steak with Porcini Crumble on Madeira Sauce and Baby Carrots,  
and Borettana Onions Preserved in Balsamic Vinegar*

\*\*\*

**„Countdown“**  
**Limetten-Panna Cotta mit Kirschcrème, Mandelbiskuit,  
Limetten Sponge Cake und Kirsch-Limettensorbet**  
*Lime Panna Cotta with Cherry Cream, Almond Sponge,  
Lime Sponge Cake and Cherry-Lime Sorbet*



# tutto mondo | summit

SILVESTER MENÜ VEGGI  
NEW YEAR'S EVE MENU



**In Portwein geschmorte Urkarotte mit Gurken-Joghurt-Eis,  
Estragon-Vinaigrette Pfefferchip und Zwiebelmarmelade**  
*Carrot Braised in Port with Cucumber-Yogurt Ice Cream,  
Tarragon Vinaigrette, Pepper Chip and Onion Marmalade*

\*\*\*

**Tomaten-Liebstöckel-Essenz  
mit schwarzer Knoblauchcrème**  
*Tomato & Lovage Essence  
with Creamed Black Garlic*

\*\*\*

**Knöpfle mit Bergkäse  
und Alba Trüffel aus dem Piemont**  
*Knöpfle Egg Noodles with Mountain Cheese  
and Alba Truffles from Piedmont*

\*\*\*

**Confierter Safranfenchel auf Spinatcrème  
und Oliven-Kaviar-Beurre Blanc**  
*Saffron Fennel Confit on a Bed of Creamed Spinach  
and Olives & Caviar Beurre Blanc*

\*\*\*

**Rote Bete Wellington auf vegetarischem Rotweinjus**  
*Beetroot Wellington on Vegetarian Red Wine Jus*

\*\*\*

**„Countdown“**  
**Limetten-Panna Cotta mit Kirschcrème, Mandelbiskuit,  
Limetten Sponge Cake und Kirsch-Limettensorbet**  
*Lime Panna Cotta with Cherry Cream, Almond Sponge,  
Lime Sponge Cake and Cherry-Lime Sorbet*

115 € p. P.