

Sylvester im Gourmet - Stübli

Hummerravioli

Hausgemachte Hummerravioli mit frischem Hummer
an einer feinen Cocktail Sauce

Consommé mit Fideli

Mit Sherry verfeinert und Schnittlauch

Nüsslisalat

Mit Luftgetrocknetem Bündnerspeck und Ei

Kalbsfilet Medaillons

An einer feinen Morchelsauce mit Whisky flambiert
Mit viel frischem Gemüse in Butter
Hausgemachte Nüdeli

Zwetschgensorbet mit Vieille Prunne

Fr. 98.00

Mit einer Auswahl von hausgemachten Friandises

Sylvester in der Bündnerstube

Hummerravioli

Hausgemachte Hummerravioli mit frischem Hummer
an einer feinen Cocktail Sauce

Kleiner Salat mixte

An einem feinen französischen Dressing

Fondue Chinoise

Rindfleischröllchen zum selber kochen in einer
feinen Fleischbrühe
Mit vielen Beilagen, kalten und warmen Sauce.
Gut gebackene Pommes frites
Zum Schluss die Fleischsuppe mit Sherry – à discretion !

Zwetschgensorbet mit Vieille Prunne

Fr. 92.00

Mit einer Auswahl von hausgemachten Friandises
