

NEW YEAR'S EVE 2023

PARTY LIKE A
GATSBY

MENU
CHEF'S WELCOME

TATAR VOM SCHWEIZER KALB

Tonnato-Sauce | Kapern | Austernblätter

MARINIERTE SIZILIANISCHE GARNELEN

Caviar | Sauerrahm | grüner Apfelextrakt

ODER

NÜSSLISALAT

Walnüsse | Granatapfel | Steinpilze | Feigen | Honigsauce

TAGLIOLINI

Weisser Trüffel

RINDSFILET ROSSINI

Kartoffel-Millefeuilles | schwarzer Trüffel | Madeira-Sauce

ODER

ROTE BETE STEAK

Winterpilze | Kartoffel-Millefeuilles | Trüffelsauce

DER GOLDENE APFEL

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE

NEW YEAR'S EVE 2023

PARTY LIKE A
GATSBY

MENU
CHEF'S WELCOME

SWISS VEAL TARTARE

Tonnato sauce | capers | oyster leaves

MARINATED SICILIAN PRAWNS

Caviar | sour cream | green apple extract

OR

NUT LAMB'S LETTUCE

Walnuts | pomegranate | porcini mushrooms | figs | honey sauce

TAGLIOLINI

White truffle

RINDSFILET ROSSINI

Potato millefeuilles | black truffle | Madeira-Sauce

OR

BEETROOT STEAK

Winter mushrooms | potato millefeuille | truffle sauce

DER GOLDENE APFEL

HOTEL
CHÂTEAU GÜTSCH
LUCERNE