

Silvester 2026

Pâté en croûte vom Bündner Wild
mit Preiselbeer-Chutney

Bouillon vom Bündner Suppenhuhn
mit seinem Ravioli und Gemüse Julienne

Gebratene Jakobsmuschel
im Mantel vom Urmeiner Alpenschwein Lardo
und Champignon beurre blanc

Grapefruit Sorbet

Kalbssteak am Stück gebraten
an einer Morchelrahmsauce
dazu Plain in Pigna und tourniertes Gemüse

Dörrfrüchte Brioche
mit Bündner Bergkäse Fonduta

Parfait Glacé Grand Marnier

CHF 129.- pro Person



Zunft Haus zur Rebleuten

Donnerstag, 31. Dezember 2026

Silvester 2026

Gemüse Sülze mit Preiselbeer-Chutney

Sellerie Schaumsuppe
mit Balsamico Kaviar

Gebratener Kräuterseitling im Lauchmantel
und Champignon beurre blanc

Grapefruit Sorbet

Gemüse Plain in Pigna
an einer Morchelrahmsauce
dazu ein Onsen Ei und Blattspinat

Dörrfrüchte Brioche
mit Bündner Bergkäse Fonduta

Parfait Glacé Grand Marnier

CHF 109.- pro Person



ZunftHaus zur Rebleuten

Donnerstag, 31. Dezember 2026