

# Silvester Menü 2015

## Albert Heim Hütte



Hausgemachter Glühwein  
Pikante Zwiebelkuchen-Ecken  
Fein gefüllte Blätterteighäppchen

\*\*\*

Pastinakencrème-Suppe mit gerösteten Nüssen

\*\*\*

Rauchlachs-Hüttenkäse-Tatar  
Kichererbsenkugeln (für unsere Vegetarier)  
Bunter Salatstrauß an Honig-Senf-Dressing

\*\*\*

Zartes Rindsfilet an Rosmarin-Rotwein-Sauce  
Linsenmedaillons mit Kräuterbutter (für unsere Vegetarier)  
Cremiges Pilzrisotto  
Frisches Mischgemüse

\*\*\*

Dessert-Komposition:  
Saftige Baumnuss-Brownies  
Luftige Amaretto-Mousse mit Zimt-Zwetschgenkompott  
Pfefferminz-Parfait

\*\*\*

Mitternachts-Cüpli

# Getränke-Karte

## Kalte und warme Getränke

---

Kaffe crème		3.50
Apfel-/Orangenpunsch		3.50
diverse Tee		3.50
Tee Kanne	1l	6.50
Tee Kanne	2l	9.-
Mineralwasser mit Kohlensäure	1.5l	9.-
Mineralwasser ohne Kohlensäure	1.5l	9.-
Mineralwasser mit Kohlensäure	0.5l	5.-
Mineralwasser ohne Kohlensäure	0.5l	5.-
diverse Softdrinks	0.5l	5.-
Saft vom Fass (mit/ohne Alkohol)	0.5l	7.-
Bier Dose	0.5l	5.50
Apérol Spritz		8.-
Kaffe Schnaps		5.50
Hüttenkaffee		6.50
diverse „Schnäpsli“		5.-

## Weine

---

### Rotweine:

Hüttenwein, Nostrano	0.75l	33.-
Cornalin	0.75l	42.-
Rioja	0.75l	42.-
Riposato	0.75l	42.-
Amarone della Valpolicella	0.75l	68.-
Pinot Noir	0.5l	20.-
Dôle	0.5l	20.-

### Weissweine:

Johannisberg	0.5l	20.-
Fendant	0.5l	20.-

*Wir wünschen euch allen gemütliche Stunden auf der Hütte, einen guten Appetit und ein 2016 ganz nach euren Wünschen. – Das Hüttenteam*