

Silvester Menü 2016

Albert Heim Hütte



Hausgemachter Glühwein
Häppchen von Quiche Lorraine
Pizzabrotecken mit Knoblauchöl

Feine Crèmesuppe mit Gemüse und Gerstengraupen

Würzige Tomaten Bruschetta
Bunt garnierter Salat mit Hüttendressing
Rauchlachsmousse oder Kräuter-Hüttenkäse (für unsere Vegetarier)
auf feinen Blätterteigstücken

Geschmorter Sauerbraten vom Rind
Kichererbsenmedaillons auf Tomatensauce (für unsere Vegetarier)
Kartoffelstock
Frisches Mischgemüse

Dessert-Komposition:
Erfrischendes Orangen-Panna-Cotta
Crèmig-winterliches Apfel-Zimt-Parfait
Luftige Schokolade-Milch-Schnitten

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 2017 ganz nach euren Wünschen. – Das Hüttenteam