

## Silvester Menu 2011

*Eröffnung mit einem Inferno von Amuse bouches*



*Champagnerschaumsüppi*

*dazu Orangen marinierte Zuger Seeforelle auf Wakame mit Sesam*



*Kurkuma gebratener Zugerseehecht auf Randen Kokosbeet  
und grünem Reis mit Wasabi*



*Beflügelte Ravioli mit Rebhuhn und geräucherter Entenbrust*



*Kaslskronenbraten im Duett mit saftigem Bäggli, Gemüsestrauss  
Kartoffelstock mit Trüffel und Schupfnudeln*



*Blaus Hirni Blauschimmel Käse, Käserei Glauser in Belp  
mit Rotwein-Gewürzbirne und Früchtebrot*



*Lauwarmes Schoggichüechli, Grand Marnier Parfaitglace  
frisches Ananas-Ingwer Kompott*



*Preis pro Person CHF 140*

*Eventuelle Menu Änderung infolge Marktangebot vorbehalten*

Ab 17. November ist die Villa Villette wieder im weihnachtlichen Adventszauber. Bei so viel Licht und Glanz wird es einem warm ums Gemüt, und man fühlt sich wieder wie in den Kinderzeiten, als man noch ins Staunen kam. Gleichzeitig verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Highlights. Geniessen Sie den Park im winterlichen Zauber

Öffnungszeiten über die Festtage

Sa	24.12.2011	geschlossen
So/Mo	25./26.12.2011	ab 10 Uhr offen abends auf Reservation geöffnet
Dj/Mi	27./28.12.2011	geschlossen
Do- Fr	29.-30.12.2011	10 Uhr – 23 Uhr geöffnet
Sa	31.12.2011	Stimmungsvoller Jahresausklang mit kulinarischer Jahresbestenliste

Villa Villette 6330 Cham / 041 780 55 36 / [info@restaurant-villette.ch](mailto:info@restaurant-villette.ch) / [www.restaurant-villette.ch](http://www.restaurant-villette.ch)

