Getränke

Flute Champagner
Vueve Pelletier Champane

Im Menü inklusive

Moet Chandon Flute	0,10 | € 12,90 - Flasche 0,7	€ 79,00
Vueve Pelletier Champane Flasche 0,7		€ 59,00
Vueve Clicquot Champagne		€ 85,00
Ferrari Brut Flasche	0,7	€ 59,00
Prosecco Flasche	0,7	€ 25,80



Happy New Year 2027

RUSTER RESORT
*** PLUS

Andere Speisenkarten heute nicht im Angebot
Ruster 39022 Algund www.ruster.it Tel. +39 0473 222303

Silvester - Menü

Quiche Lorraine
bhm

Sylvester Dreierlei
Thunfischtartar, mariniert mit Sojasauce, Limettensaft,
einem Hauch von Ingwer auf Avocado und Chips
Geräucherter Lachs, Meerrettich-Crème fraiche
Jambón Ibérico Cebo, luftgetrocknet, dünn aufgeschnitten
eingelegte Gurken und Würzsenf, Dinkel-Vollkornbrot mit Bergbutter
chik23

Ravioli
mit herzhafter Fülle von der Wildente
auf Rote Beete Spiegel und Sternanis
hm2

Fischsüppchen
Dorade, Lachs, Thunfisch, Garnelen, Lauch, Ingwer
und Zitronengras Knusperbaguette
acgh23

Wildragout
auf Polenta mit Champignon im Gold Kelch serviert
h23

Filet vom Alpenrind an Barolo Sauce
Pistazien Kräuterkruste gebraten
Kartoffelpurre, Gartengemüse
mhgd23

Sylvester Tarte 2027
Nougatmouse, und Winterfrüchte
mf

Linsensuppe* (l)

* ab Mitternacht (Selfservice vom Buffet)

Das Menü wird von unserem ausgezeichneten Küchenmeister Scutella Giuseppe gemeinsam mit Fidani Elifat & Team zubereitet und nach der regional-mediterranen Küchentradition von Ruster kreiert.

€ 109,00

a=Krebstiere, b=Eier, c=Fische, d=Erdnüsse, e=Sojabohnen, f=Milch, g=Schalenfrüchte, h=Sellerie, i=Senf, j=Sesam, k=Schdioxid, l= Lupinen, k=Weichtiere, m= Gluten, aufgrund von Qualitätsverbesserung Änderung im Menü vorbehalten, 2 nicht EU, 3 Herkunft EU