

Sylvester Gala New Year 2026



Quiche Lorraine bhm

Flute Champagner

Veuve Pelleter Champane

Sylvester Dreierlei

Geräucherter Lachs, Meerrettich-Crème fraîche

Parma Rohschinken, luftgetrocknet, dünn aufgeschnitten eingelegte Gurken und Würzsenf,

Makrele, Forelle u. Saibling hausgeräuchert

Dinkel-Vollkornbrot mit Bergbutter chik23

Tagliolini

Tuber Uncinatum Chatin

mit gehobelten Schwarzen Alba Trüffel

Gemüsejullienne hm2



Rinderessenz

feine Kräuternocken acgh23

Hummersalat

im Gold Glas serviert h23

Filet vom Bergkalb an Salbei Jus

Kräutergebäck

Kartoffel-Selerie-Purre, Gartengemüse mhgd23

Sylvester Törtchen 2026

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.

€ 98,00



Moet Chandon Flute 0,10 l € 12,00 - Flasche 0,7 l € 69,00

Veuve Pelleter Champane Flasche 0,7 l € 49,00

Veuve Clicquot Champagne € 85,00

Ferrari Brut Flasche 0,7 l € 55,00

Prosecco Flasche 0,7 l € 22,50



Sie können sich gerne an das Personal wenden, um die detaillierte Speisekarte mit den Allergenangaben zu erhalten
a=Krebstiere, b=Eier, c=Fische, d=Erdsnüsse, e=Sesambohnen, f=Milch, g=Schalenfrüchte, h=Sellerie, i=Senf, j=Sesam,
k=Schdioxid, l= Lupinen, k=Weichtiere, m= Gluten Aufgrund von Qualitätsverbesserung Änderung im Menu vorbehalten

² nicht EU ³Herkunft EU - Andere Speisenkarten heute nicht im Angebot

Ruster 39022 Algund www.ruster.it Tel. +39 0473 222303