

Silvester Menu 2025

RESTAURANT KANTOREI

WILLKOMMEN

Wie schön, diesen letzten Abend des Jahres gemeinsam zu teilen.

Ein Abend für Genuss, Nähe und leise Vorfreude.

Wir verabschieden uns für einen Moment,

um Raum für Neues entstehen zu lassen.

Ab April 2026 sind wir wieder für Sie da

vertraut, neu gedacht, mit Haltung.

Schön, dass Sie heute hier sind.

Ihr Kantorei Team



Silvester Menu 2025

RESTAURANT KANTOREI

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat ... 16.50

*Rotkabis, Kürbiskerne &
Kräuter-Knoblauch-Crostini*

**Lauwarmer Rinden-Birnen-Salat mit
karamellisiertem Ziegenkäse ... 18.50**

Baumnüsse & Kerbel

Schweizer Rindstatar ... 24.50

Toastbrot & Rucola

Zitronen-Ricotta-Ravioli

von Patrizia Fontana ... 24.50

Kürbiswürfeln, Kürbiskernen, Buttersauce und Morcheln

**Marronisuppe mit Speck
& Frangelico verfeinert ... 16.50**

Haselnüsse & Kürbis

Markbein vom Schweizer Rind ... 21.50

Waldpilze, Pommerysenf-Brötchen



HAUPTGANG

Sämiges Waldpilzrisotto ... 33.50

Federkohlchips, Trüffelöl & rosa Pfeffer

Zitronen-Ricotta-Ravioli

von Patrizia Fontana ... 39.50

Kürbiswürfeln, Kürbiskernen, Salbei, Buttersauce und Morcheln

Irishes Black-Angus-Entrecôte 200g. ... 54.50

*mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter überbacken
Pommes Allumettes*

Zürcher Geschnetzeltes

vom Schweizer Kalb ... 47.50

Knusprige Rösti

Schweizer Kalbsleberli ... 47.50

Äpfeln & Zwiebeln an Marsalajus, knusprige Rösti

Kantorei Wienerschnitzel

vom Schweizer Kalb ... 48.50

Pommes Allumettes



DESSERT

Crema Catalana ... 14.50

Weichselkirschensorbet & Haselnuss-Meringue-Crumble

Coupe Vermicelles ... 16.50

*Hausgemachtes Meringue, Vermicelles, Sauerrahmglace &
Schlagrahm*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen ... 16.50

mit Passionsfruchtkern & Sauerrahmglace

Eiskaffee ... 12.50

Kirsch, Vanille, Mokka, Schlagrahm

