

Silvester Menu 2025

RESTAURANT KANTOREI

W I L L K O M M E N

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.

I h r K a n t o r e i T e a m



Silvester Menu 2025

RESTAURANT KANTOREI VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat ... 16.50

Rotkabis, Kürbiskerne &
Kräuter-Knoblauch-Crostini

Lauwarmer Randen-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

Zürcher Geschnetzeltes

vom Schweizer Kalb ... 47.50

Knusprige Rösti

Zitronen-Ricotta-Ravioli

von Patrizia Fontana ... 39.50

Kürbiswürfeln, Kürbiskernen, Salbei, Buttersauce und Morcheln

Schweizer Kalbsleberli ... 47.50

Äpfeln & Zwiebeln an Marsalajus, knusprige Rösti

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

mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter überbacken

Pommes Allumettes

Kantorei Wienerschnitzel

vom Schweizer Kalb ... 48.50

Pommes Allumettes



DESSERT

Crema Catalana ... 14.50

Weichselkirschensofert & Haselnuss-Meringue-Crumble

Halbflüssiger Schokoladenkuchen ... 16.50

mit Passionsfruchtkern & Sauerrahmglace

Coupe Vermicelles ... 16.50

Hausgemachtes Meringue, Vermicelles, Sauerrahmglace &
Schlagrahm

Eiskaffee ... 12.50

Kirsch, Vanille, Mokka, Schlagrahm

