

SILVESTER KITCHENPARTY

MITTWOCH, 31. DEZEMBER 2025

ab 19 Uhr

15 GENUSS-STATIONEN

CHF 135 pro Person



Highlights
Weinbar,
Kids Buffet &
Mitternachtssnack

ABLAUF

19 Uhr

Champagner-Apéro

19.30 Uhr

Türöffnung

ab 21 Uhr

Bleigiessen mit Mercedesz

















Mitternacht

Anstossen aufs neue Jahr

0.30 Uhr

Mitternachtssnack in der Chämi Bar





VORSPEISEN

Austernstation mit Schalotten-Vinaigrette, Zitrone, Tabasco und Chesterbrot
Rauchlachs, Granatapfel-Vinaigrette, Radieschen, Zitronenzesten, Frühlingszwiebeln  
Bündner Rohschinken mit Portweinbirnen  
Auswahl an Bündner Spezialitäten vom Brügger aus Parpan, mit Essiggemüse  
Farbiges Randencarpaccio mit gerösteten Kernen, Pumpnickelerde und Sojanaise  
Marinierte Kirschtomaten mit Burrata und Parmesancreme  
Marinierte Pilze mit Knoblauchcreme und Focaccia 
Schweizer Rindstatar auf Crostini mit Eigelbcreme und Kresse 
Anti Pasti  
Gebeizte Lachsforelle mit Miso-Mango-Chili-Vinaigrette
Verschiedene Salate mit Balsamico- und französischem Dressing  

SUPPEN & ZWISCHENGANG

Essenz von der Appenzeller Ente
Pastinackencremesuppe  
Lauwarmes Lobsterragout mit Schweizer Oona Kaviar aus den Alpen 

HAUPTGANG

Gebratene Jakobsmuscheln mit Trüffelfjus, Zitronenrisotto und grünem Spargel
Tranchen vom Schweizer Rindsfilet mit Sauce Bernaise, Ratatouille und Kartoffelgratin
Coq au vin vom Appenzeller Poulet mit Kartoffelstock
Waldpilzragout mit Semmelknödeln 
Teriyaki-Wok mit saisonalem Gemüse und Jasminreis 
Wahlweise mit Tofu  oder Schweinebauch
Penne aus dem Maggial im Parmesanlaib mit schwarzem Trüffel 

DESSERTAUSWAHL UND KÄSE

Glacestation mit verschiedenen Toppings
Schweizer Käsestation mit Feigensenf,
Aprikosenragout und Fruchtbrot
Brotstation mit Butter, Kräuterbutter und Kräuterquark

KINDERBÜFFET

Lasagne Bolognese
Chicken Nuggets
Rahmschnitzel
Fischknusperli
Pommes Frites, Erbsengemüse, Butternudeln, Blattsalat

Reservation

Tel 081 385 88 88
lenzerheide@sunstar.ch

Preise

Für externe Gäste & Gäste mit Frühstück - inkl. Champagner-Apéro
(Kinder ab 16 Jahren)
Kinder (extern) & Kinder mit Frühstück (6-12 Jahre)
Kinderbuffet 0-5 Jahre

CHF 135
CHF 68
CHF 28

Alle Preise pro Person in CHF, inkl. MwSt. Bezüglich Allergenen und Unverträglichkeiten setzen Sie sich gerne mit unserem Serviceteam in Verbindung.



vegetarisch



vegan



Laktose-frei



Gluten-frei