



# Silvester New Year 2025



*Quiche Lorraine*  
Flute Champagner

## *Silvester Dreierlei*

Thunfischtartar, mariniert mit Sojasauce, Limettensaft, einem Hauch von Ingwer auf Avocado und Wonton-Chips  
Geräucherter Lachs, Meerrettich-Crème fraîche und frische Kapern  
Wildschweinschinken: luftgetrockneter Wildschweinschinken, dünn aufgeschnitten  
eingelegte Gurken und Würzsenf, Vollkornbrot mit Bergbutter

\*\*\*

## *Ravioli*

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

\*\*\*

## *Fischsüppchen*

Dorade, Petersfisch, Garnelen, Lauch, Ingwer und Zitronengras  
Knusperbaguette

\*\*\*

## *Wildragout*

auf Polenta mit Waldfrüchten im Glas serviert

\*\*\*

## *Filet vom Alpenrind*

im Teigmantel mit Kräutern gebacken  
Kartoffelpurre, Romanesco und Karotte

\*\*\*

## *Sylvestertörtchen 2025*

Spekulatius-Eis, und Winterfürchte

## *Linsensuppe\* (l)*

\* ab Mitternacht (Selfservice vom Buffet)

Das Menü wird von unseren dekorierten Küchenmeister Scutella Giuseppe mit Fidani Elifat & Team  
zubereitet und ist nach Ruster's Küchentradition Regional-Mediterran kreiert

€ 95,00



Moët Chandon Flute 0,10 l € 12,00 - Flasche 0,7 l € 75,00

Vueve Pelletier Champagne Flasche 0,7 l € 49,00

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=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 Menu vorbehalten

<sup>2</sup> nicht EU <sup>3</sup>Herkunft EU - Andere Speisekarten heute nicht im Angebot

Ruster 39022 Algund [www.ruster.it](http://www.ruster.it) Tel. +39 0473 222303