



Die Restaurants Ecco in Ascona, St. Moritz und Zürich sind bekannt für charaktervolle Mischungen aus Virtuosität und Geschmackspurismus. Executive Chef Rolf Fliegau und Head Chef Stefan Heilemann kombinieren geschickt natürliche Geschmacksnoten saisonaler Zutaten und kreieren so die unverkennbare und mehrfach ausgezeichnete Aromaküche des Ecco: pointiert, intensiv, unerwartet.





Silvester

Aperitif

Marinierte Entenleber

Rote Beete | Räucheraal | Brioche

Bretonischer Seeteufel

Artischocke | Zwiebel

Norwegische Jakobsmuschel

weisser Trüffel | Champignons | Lardo

Innerschweizer Kalbsbries

Wasserspinat | Erdnuss

Kanadisches Bisonfilet

Rindermark | Périgord Trüffel

Crème brûlée vom Vacherin Mont d'Or

süss & salzig | schwarze Walnuss

Felchlin «Opus blanc» Schokolade

Champagner | Cassis

7 Gang Menu CHF 395

inklusive Champagner Aperitif und Live Musik in der Bar



Silvester Gala 2018 Reservierungsformular

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ E-Mail: _____

Telefonnummer: _____

Gästeanzahl

Preis

Erwachsene: _____ pro Person

Notizen

Spezielle Wünsche, Hinweise zu Diäten, Allergien, etc.

Zahlung

Auf das Zimmer buchen: _____

Kreditkarte:

VISA

AMEX

MASTERCARD

DINERS

JCB

Name des Kreditkarteninhabers: _____

Kreditkartennummer: _____

Ablaufdatum: _____

_____/____/____

Buchungsbedingungen

Wir bitten Sie, uns über etwaige Änderungen bezüglich der Anzahl der Gäste bis zum 28.12.2018 zu informieren. Wir behalten uns vor, für nicht Erscheinen / Stornierung nach dem 28.12.2018 eine Stornierungsgebühr CHF 395 pro Person zu berechnen. Bitte beachten Sie, dass alle Zahlungen nicht zurückerstattet werden.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis. Bitte zögern Sie nicht, uns für weitere Fragen zu kontaktieren.

Ort und Datum: _____ Unterschrift: _____