



SACHER

Gala Dîner Opernball 2025

Gala Dîner Opera Ball 2025

Gebeizter Seesaibling mit Basilikum-Quinoa, Physalis und Imperial Kaviar

Marinated Arctic char with basil-quinoa, physalis and Imperial caviar

(D,G,H,O)



Paolo Parisi Ei gebacken mit Karfiol, Perigord-Trüffel und Pilzessenz

*Paolo Parisi egg baked with cauliflower, Perigord-truffle
and mushroom essence*

(A,C,F,G,L,O)



**Sanft gegartes Seezungenfilet mit Safran-Beurre blanc,
Kartoffel-Cornetto und Wirsing**

*Gently cooked sole fillet with saffron-beurre blanc, potato cornetto
and savoy cabbage*

(D,G,L,O,R)



Crépinette vom Milchkalbsfilet mit Morchelsauce und jungem Gemüse

Veal fillet crépinette with morel sauce and young vegetables

(A,C,G,L,O)



Pekannuss mit Karamell und Nussbutter

Pecan with caramel and nut butter

(A,C,G,H)

€ 425,00 pro Person / per person

Der Menüpreis beinhaltet 1 Glas Champagner bei Tisch,
korrespondierende Weine, Mineralwasser, Kaffee/Tee.

*The menu price includes 1 glass of champagne at the table,
corresponding wines, mineral water, coffee/tea.*

Festlicher Empfang Beginn um 17:30, gefolgt vom Menüservice um 18:30
The reception is starting at 5.30pm, followed by the dinner service at 6.30pm