



Silvester 2026/27

Beginn 19:30

Menü

Empfangscocktail
& Tartelettes

Amuse Bouche
Tartare vom japanischen Wagyu,
Sesamöl, Gurke, Nori Chip

Gebratene Jakobsmuschel
Daikon, Shiso, Ponzu

Gyoza vom Hokaido-Kürbis
Ingwer, Shiitake, Korianderöl, Haselnuss

Entenbrust rosa gebraten
Zwetschkenlack, Hoisin Jus,
Selleriepurée, Pak Choy

Callebaut Schokolade
Dunkles Mousse, Misokaramell,
Birne, Szechuanpfeffer

Preis pro Person: 159 €

Veganes Menü

Empfangscocktail
& Tartelettes

Amuse Bouche
Rote Beete Tartare, Yuzu,
Apfel, Sesamchip

Gebratene Kräutersaitlinge
Daikon, Shiso, Ponzu

Gyoza vom Hokaido-Kürbis
Ingwer, Shiitake, Korianderöl, Haselnuss

Räuchertofu
Zwetschkenlack, Hoisin Jus,
Selleriepurée, Pak Choy

Callebaut Schokolade
Dunkles Mousse, Misokaramell,
Birne, Szechuanpfeffer

Preis pro Person: 129 €

Reservierungen per Mail: fux@fux-mi.net

Bitte geben Sie uns für den Eintrag in unserem Reservierungssystem folgendes bekannt:

- wieviele Personen sich für welches Menü entscheiden
- Vorname, Nachname • Mobilnummer • Email-Adresse • Unterkunft in Lech

Unser System sendet Ihnen in Folge einen sicheren Link - dort geben Sie bitte ihre Kreditkartendaten ein.
Es wird vorab nichts abgebucht. Ohne diese Daten ist Ihre Reservierung jedoch nicht fixiert!

Kostenfreies Storno bis 29.12.2026.

Bei Nichterscheinen ohne Storno behalten wir uns vor
den gesamten Menüpreis pro reserviertem Platz von Ihrer Kreditkarte abzubuchen.



New Years Eve 2026/27

Begin 7:30 pm

Menu

Cocktail
& Tartlets

Amuse Bouche

Tartare from Japanese Wagyu,
Sesame Oil, Cucumber, Nori Chip

Fried scallop

Daikon, Shiso, Ponzu

Gyoza of Hokaido Pumpkin

Ginger, Shiitake, Coriander Oil, Hazelnut

Duck Breast roasted pink

Plum Varnish, Hoisin Jus, Celery Puree, Pak Choy

Callebaut Chocolate

Dark Mousse, Miso Caramell, Pear
Szechuan Pepper

Price per Person: 159 €

Vegan Menu

Cocktail
& Tartlets

Amuse Bouche

Beet Root Tartare, Yuzu,
Apple, Sesame Chip

Roasted herb mushrooms

Daikon, Shiso, Ponzu

Gyoza of Pumpkin

Ginger, Shiitake, Coriander Oil, Hazelnut

Smoked Tofu

Plum Varnish, Hoisin Jus, Celery Puree, Pak Choy

Callebaut Chocolate

Dark Mousse, Miso Caramell, Pear
Szechuan Pepper

Price per Person: 129 €

Please make your reservation: fux@fux-mi.net

Please provide us with the following information:

- Number of guests and their choice of menu
- Your first name, last name • Mobile number • Email address • Accommodation in Lech

Our system will then send you a secure link – please enter your credit card details there.
No payment will be charged in advance. Without your CC-Details, your reservation is not confirmed!

Free cancellation until December 29, 2026.

In case of no-show without cancellation, we reserve the right
to charge the entire menu price per reserved place to your credit card.