SILVESTER
2026
ART | MUSIC | LIVE PAINTING

EIN JAHRESWECHSEL WIE KEIN ANDERER

KUNST | KULINARIK | MUSIK | EMOTIONEN

Wir feiern den Jahreswechsel mit einem Abend voller Inspiration.
Statt Feuerwerk erwartet Sie ein künstlerisches Feuerwerk.
Live Painting, mitreissende Musik und ein kulinarisches Erlebnis,
das alle Sinne berührt.

SILVESTER-PACKAGE

Begrüssungsgetränk bei Ihrer Ankunft
Übernachtung
mit reichhaltigem Frühstücksbuffet
Abends 4- bis 5-gängige Menüs
Kostenloser Internetzugang
und Parkplatznutzung
Freie Spa Nutzung & Late Night Spa
Silvester-Abend

ab CHF 7oo
im Doppelzimmer/Nacht

SILVESTER-ABEND

Apéritif
Menü* mit begleitenden Weinen
(auch alkoholfreie Begleitung möglich)
Wasser und Kaffee
Mitternachts-Champagner
und Snack
Live Painting & Musik

** auch vegetarisch möglich,*
bitte bei Reservierung mitteilen.

ab CHF 390
pro Person

EIN KLEINER EINBLICK

Apéro	Gala-Dinner	Live Painting	Musik & Party	Champagner
ab 18:30 Uhr	um 19:30 Uhr	Niko Nikolaidis	DJ Alex Wild	um Mitternacht

NIKO NIKOLAIDIS
LIVE PAINTING PERFORMANCE

Ein international renommierter Performance-Künstler,
der Musik, Energie und Farbe
zu einem einzigartigen Erlebnis verschmelzen lässt.
Seine Werke entstehen live
vor den Augen des Publikums.
Inspiriert vom Moment, von der Musik und von Ihnen.

JETZT ANFRAGEN
info@golfpanorama.ch
+41 52 208 08 08
golfpanorama.ch

NICHT IRGENDWO | SONDERN IN LIPPERSWIL

The Art of taste

EIN SILVESTERMENÜ IN NEUN WERKEN

CONTRAST

VORSPEISE

Jakobsmuschel | Yuzu | Joghurt | Kräuter
Vegetarisch: Karottentatar | Yuzu | Joghurt | Kräuter

TEXTURE

VORSPEISE II

Blumenkohl | Mascarpone | Gemüsechips | Lauch

BETWEEN BLUE & GREEN

FISCH

Kundelfinger Lachsforelle | Beurre Blanc | Forellenkaviar | junger Spinat
Vegetarisch: Ricotta-Limonenstrudel | Beurre Blanc | junger Spinat | Finger Limes

A TOUCH OF GOLD

ZWISCHENGANG

Weisser Glühwein | Gewürze | Apfel
Alkoholfrei: Punch | Gewürze | Apfel

THE MASTERPIECE

HAUPTGANG

Rindsfilet Wellington | Trüffeljus | Kaltes | Pommes Dauphine
Vegetarisch: Tempeh | Rotkabissauce | Kalettes | Pommes Fondanetes

ROSÉ ON CANVAS

PRE-DESSERT

Kirsche | Kefir | Rosmarin

COLOR EXPLOSION

DESSERT

Buntes Dessertbuffet an der Bar

THE FINAL STORKE

MITTERNACHT

Chachu | Gurke | Sesam | Frühlingslauch | Mayonnaise
Vegetarisch: Tofu | Kimchi | Karotte | Gurke | Frühlingslauch | vegane Kräutermayonnaise

Inklusive Weinbegleitung, Mineralwasser & Kaffee