

## MENUVORSCHLÄGE WEIHNACHTEN 2020

### MENU I CHF 110.00

*Rose vom Graved-Lachs an Senf-Dillsauce mit Salatbouquet*

----

*Champagner Cremesüppchen mit Blätterteiggebäck*

----

*Rindsfilet am Stück rosa gebraten  
an Burgundersauce  
mit Kartoffeltaler und Trüffelrahmwirsing*

----

*Quark-Teigtaschen mit Weihnachtlichem Marzipan und Kumquatragout*

### MENU II CHF 103.00

*Karamelisierter Ziegenkäse mit Safranbirne, mariniertes Radiccio Salat*

----

*Randen-Cremesuppe mit Zimt*

----

*Kalbsrücken rosa gebraten an Cognacrahmsauce  
dazu hausgemachte Nudeln und Gemüse*

----

*Weisses Schokoladenmousse mit Mandarinen und Lebkuchenbrösel garniert*

### MENU III CHF 101.00

*Geräucherte Entenbrust mit Portweifeigen und Walddorfsalat*

----

*Schwarzwurzelcremesuppe mit Schweizer Grand Cru Rohschinken*

----

*Rinds Entrecôte Double an Sauce Bearnaise  
dazu Kartoffelstrudel und Gemüse*

----

*Weihnachtscreme Brullet mit Kakosorbet und Passionfrucht garniert*

*Selbstverständlich können Sie gerne die verschiedenen Gerichte tauschen oder ergänzen –  
frei nach Ihrer Wahl. Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur  
Verfügung !*