

Menuvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier

MENU I CHF 112.00

Hausgebeizter Graved Lachs | rote Beete | Nüsslisalat | Wasabi Kaviar

Rotkrautsuppe | karmelisierte Apfelperlen | Zimt

Rindsfilet am Stück rosa gebraten | Schalottensauce
glasierte Schalotten | Pastinakencreme | Kräuterkartoffeln

Weihnachtliche Schokoladen-Carameltarte | Tonkabohnen Eiscreme | Mandarine

MENU II CHF 98.50

Blattsalate | Pilze | gepickelter Hokaido Kürbis | Kürbiskernöldressing

Rieslingsuppe | Weintrauben

Kalbsrücken „Sousvide“ rosa | Assam- Schokoladen Pfefferrahmsauce
hausgemachte Nudeln | Gemüse

Lebkuchenparfait | Glühweinsauce | Baiser

MENU III CHF 101.00

Rinds Sülzli | Waldorfsalat | Baumnüsse | Apfel

Champagnercremesüppchen | Blätterteig

Hirschentrecôte rosa am Stück | Preiselbeerjus
Spätzle | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni

Warme Topfen-Nougat Knödel | Salz Karamell Eiscreme | Zwetschgenröster

Fischhauptgang : Gotthard Zanderfilet (Aquakultur) | Safranrisotto | Rosenkohl | Tapiokachips
CHF 49.50

Veganer Hauptgang : Stroganoff | Soja | Gemüse | Reis
CHF 38.50

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 !