

Weihnachtsmenü 24

Kleiner Gruss aus der Küche

*** 1 ***

Gebeizter Lachs Miso Mayonnaise/Blinis

*** 2 ***

Geflügel Consommé Trüffel-Ricotta Raviolini

***3 ***

Rosa gebratenes Kalbs- Carée Portwein Sauce
Kürbis-Kartoffel Roulade Marktgemüse
oder
Gebratene Alpen Zander Kartoffel Schuppen
Marktgemüse

*** 4 ***

Kleiner Käse Teller

*** 5 ***

Bayerische Crème Nougat/Joghurt
Friandises

Preise /Variationen

Alle 5 Gänge CHF 105.-

4 Gänge zur freien Wahl CHF 95.-

3 Gänge mit einer Vorspeise (1oder 2), Hauptgang und Dessert CHF 82.-

3 Gänge mit beiden Vorspeisen, Hauptgang, aber ohne Dessert CHF 88.-

Vegetarisches Weihnachtsmenü 24

*** 1 ***

Onsenei
Kichererbsen Pürée/Kräuteröl

*** 2 ***

Asiatische Kürbis Crèmesuppe

***3 ***

Köttbullar
schwedische fleischhack Bällchen mal ganz vegetarisch
Erbsen Mousseline

*** 4 ***

Kleiner Käse Teller

*** 5 ***

Bayerische Crème Nougat/Joghurt

Preise /Variationen

Alle 5 Gänge CHF 90.-

4 Gänge zur freien Wahl CHF 80.-

3 Gänge mit einer Vorspeise (1oder 2), Hauptgang und Dessert CHF 66.-

3 Gänge mit beiden Vorspeisen, Hauptgang, aber ohne Dessert CHF 69.-



Menüvorschläge für Gruppen

Menü 1

Freiland-Nüsslisalat mit Ei

Rindsbraten
mit kräftiger Rotweinsauce
gebratene Pilze
Kartoffelstock
und Wintergemüse

Marinierten Zwetschgen
mit Nussglace

CHF 68 pro Person

Menü 2

Winter-Blattsalat

Karotten-Ingwersuppe

Roastbeef rosa gebraten
mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
und Gemüse

Dreierlei Dessertteller

CHF 85 pro Person

Menü 3

Rauchlachs
mit Meerrettichschaum
und Salat Bouquet

Bouillon mit Gemüsebrunoise

Deux Filets in 2 Gängen serviert

Kalbsfilet
mit Pilzrahmsauce
Butterspätzli
und Gemüse

Rindsfilet am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
und Gemüse

Soufflé Glace
Grand Marnier

CHF 108 pro Person

