

Mittagsmenu 25. Dezember

Carpaccio vom Schweizer Black Angus
mit Stangenselleriesalat und gegrilltem Kräuterseitling



Kerbelvelouté mit Hechtklösschen



Gebrautes Seeteufelfilet auf Curry-Weissweinsauce
mit Kardamomreis und Duo von Sellerie und Pak Choi

oder

Kalbsnierstück an Mocca-Haselnuss-Jus
Kartoffelgratin und Blumenkohlflan



Maronibaumstamm
mit Birnengelee und Orangenhüppen

CHF 78.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Abendmenu 25. Dezember

Gebratene Jakobsmuschel auf Schalotten-Tatin
mit Parmaschinken



Topinambur-Cremesuppe mit Tartufata



Seezungenroulade mit Pilzfüllung an Velouté vom Nüsslisalat
Kartoffel- Zitronenstampf und Karottenstreifen mit Orange

oder

Rentier-Entrecôte mit Lebkuchenkruste auf Hagenbuttensauce
Rotkraut und Spätzli



Zimtparfait mit Holundersauce und Calvados-Ganache

CHF 78.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.