

# Mittagsmenu 25. Dezember

Carpaccio vom Black Angus Rind  
mit getrüffelter Sellerie-Lasagne und Baumnuss-Öl



Rindskraftbrühe mit Portwein-Royal



Kalbskarree-Braten vom Schweizer Kalb  
an einer Morchel-Rahmsauce  
Stampfkartoffeln und glasierten Karotten

oder

Mumpfer Zander an einer Pommerysenf-Sabayon  
Stampfkartoffeln und Wirsing mit Eierschwämmli



Maroni Bescherung

**CHF 78.00**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

# Abendmenu 25. Dezember

Blinis mit schottischem Rauchlachs  
an Sauerrahm und Kaviar



Lauch-Curry-Cremesuppe  
mit frittierten Miesmuscheln



Sautierten Lammentrecôte mit einer Thymiansauce  
Zitronen-Risotto und Artischocken

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet an einer Tomaten-Hollandaise  
Zitronen-Risotto und Artischocken



Saint Honoré à la Vanille

**CHF 78.00**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

# Mittagsmenu 26. Dezember

Hausgemachte Maroni-Süsskartoffel-Gnocchi  
an einer Steinpilzrahmsauce



Kraftbrühe „Jäger Art“ mit Wild-Klösschen



Gebratenes Rehentrecôte an einer Kumquat-Ingwer-Sauce  
Serviettenknödel und Rotkraut

oder

Sautiertes Red Snapper-Filet an feiner Safran-Veloute  
Variation von Wurzelgemüse



Weihnachtskranz mit Mandarine

**CHF 68.00**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

# Abendmenu 26. Dezember

Waldpilz-Schnitte mit Bauernspeck-Espuma  
und Haselnuss-Crumbles



Topinambur-Cremesuppe mit Trüffel-Öl



Gebratene Entenbrust auf Waldbeeren-Kompott  
Kartoffelgratin und grüne Bohnen

oder

Seezungen-Roulade auf Lauch-Julienne  
an einer Champagner-Sauce  
Safran-Kartoffeln und Fleuron



Lebkuchen-Parfait auf dunklem Schokoladen-Krokant  
mit Pfefferminz-Macaron

**CHF 68.00**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.