

Mittagsmenu 25. Dezember

Duo vom Schweizer Black Agnus Rind



Kraftbrühe mit Wildklösschen



Seezunge-Steinbutt-Duo an Champagner-Zitronen-Sauce
Wildreis und Fenchel

oder

Lammentrecôte mit Pilzen und Spinat im Blätterteig an Jus
Kartoffelgratin mit Zitronen-Thymian



Birne orientalische Art mit Champagner-Truffes

CHF 78.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Abendmenu 25. Dezember

Sautierte Jakobsmuschel
auf Blumenkohl-Püree mit Haselnuss



Selleriecremesuppe mit Apfel Brunoise



Swiss Lachs an Muschel-Safran-Sauce
Stampfkartoffeln und Broccoli

oder

Rindsfilet an Trüffelsauce
Stampfkartoffeln mit Schnittlauch und Gemüse garnitur



Eierlikör-Parfait mit Lebkuchen-Sablé und Holunder-Gel

CHF 78.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Mittagsmenu 26. Dezember

Mousse von der Petersilienwurzel
mit geräuchertem Forellenfilet und Lachsrogen



Kraftbrühe mit Steinpilz-Ravioli



Gebratenes Seeteufelfilet an grüner Currysauce
Jasminreis und Pak Choi

oder

Hirsch-Roastbeef an Orangen-Pfeffer-Sauce
Spätzli, Rotkraut mit Marroni



Bayrische Kaffeecreme mit Haselnuss-Dacquoise Marsala-Gelee und
Marroni-Glace

CHF 68.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Abendmenu 26. Dezember

Nüsslisalat mit Pilzen, Freilandeier und Speck
an Balsamicosauce



Kürbissuppe mit Ingwer und Cashewnuss



Kingfischfilet an Kalamansisaucen
Risotto mit Gurkenperlen und Dill

oder

Perlhuhnbrust mit Baumnussskruste an
Bresse Bleu-Sauce Beluga-Linsen mit Gemüse



Mousse von der dunklen Schokolade mit Orangen-Kern
und Pistazien-Krokant

CHF 68.00

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.