

Mittagsmenu 25. Dezember

Heiss geräucherter Lachs mit Alpenkräuter mariniert
an feiner Meerrettichcreme und hausgemachten Brioche



Karottencremesuppe mit Kerbelrahm
und Sesamcracker



Gebratener Glattbutt mit Honig-Nuss-Crumbles
auf Limettensauce
Camarguerreis und gebratener Pak-Choi
oder
Rindsfilet Wellington
mit Williamskartoffeln und Gemüse garniture



Williams Christ-Mousse* mit Vanillebirne
dazu weisse Schokoladenblätter und Pistazien

78.00

*enthält Alkohol

Abendmenu 26. Dezember

Blumenkohl-Romanesco-Terrine mit Randenwürfeln
dazu Zwiebfalafel und Rohschinken



Maronisuppe mit Mascarpone und Speck



Wolfsbarschfilet mit Riesenkrevetten
an Safransauce
Wildreis Sellerieduo mit Tomatenwürfeln
oder
Hirschroastbeef auf Johannisbeerjus
Spätzli und Rotkraut



Knusperdessert von mariniertes Ananas*
dazu Kokosnussglace

68.00

*enthält Alkohol