

# 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