

DIENSTAG, 24. DEZEMBER 2024



Heiligabend

5-Gang-Festtagsmenu

Reichhaltiges Salat- und Vorspeisenbuffet

Verführerische Vitaminspender zum selber schöpfen


Suppe


Crémige Tomatensuppe mit einem Hauch Orangenschaum  


Warme Vorspeise

Rotzungenfilet auf Pak Choi und fruchtigem Mangosugo  



Hauptgang

Zarte Rindsentrecôtetranchen,
verfeinert mit Balsamico, Zwiebeln, Brokkoli und Kartoffelstock 

Seeteufelmedaillon mit Rieslingsauce,
serviert mit Bohnen und aromatischem Rotweirisotto 

Käsespätzli mit saftigen Birnen,
knackigen Baumüssen und frischem Spinat 

Dessert

Bananeneis, gekrönt mit einem luftigen Blaubeerschaum  

Komplettes Menu CHF 149


Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

MITTWOCH, 25. DEZEMBER 2024


Weihnachten

5-Gang-Festtagsmenu


Kalte Vorspeise

Randenmousse auf Gemüseaspik veredelt mit Tomatenkonfit  

Suppe


Klare Gemüseessenz mit Fagottini 


Warme Vorspeise

Zartes Geflügelragout, serviert im knusprigen Blätterteigpastetli 


Hauptgang

Zartes Schweinsfilet in aromatischer Kräuterkruste,
mit einer würzigen Pfeffersauce, Zucchini und Kartoffelgratin

Kalbsgeschnetzeltes in einer Pilzsauce,
serviert mit buntem Gemüse und knusprigen Röstitalern 

Hausgemachte Cannelloni,
gefüllt mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Mischung,
serviert in würziger Käsesauce 

Dessert

Nougatparfait begleitet von Schokoladenkuchen und Rahm 

Komplettes Menu CHF 149

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



LACTOSEFREI

DONNERSTAG, 26. DEZEMBER 2024

Stephanstag

5-Gang-Festtagsmenu

Kalte Vorspeise

Geräucherte Forelle mit Meerrettichmousse und einem Salatbouquet



Suppe

Samtige Geflügelcrèmesuppe mit Mais

Warme Vorspeise

Hausgemachte Semmelknödel, serviert mit einer cremigen Rahmsauce und knusprigen Röstzwiebeln

Hauptgang

Zartes Rinderfilet, mit einer aromatischen Café de Paris Sauce, begleitet von Kohlrabi und einem Süsskartoffelmedaillon

Knusprig gebratenes Zanderfilet, serviert auf einem Bett von frischem Blattspinat und begleitet von aromatischen Safrannudeln

Knuspriger Spinatstrudel
verfeinert mit einer edlen Trüffelsauce

Dessert

Crémiges Erdnussmousse, begleitet von erfrischendem Zitronengelée und einer fruchtigen Himbeersauce

Komplettes Menu CHF 149

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



LACTOSEFREI