

WEIHNACHTSMENU

Wildpastete^(G,L)
mit Sauce Cumberland
marinierten Pilzen und Nüsslisalat

Rieslingschaumsuppe^(G,L)
mit Crôtons

Gebratene Jakobsmuscheln^(L)
mit Kräutersud und Kartoffelpüree

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück^(G,L)
mit Morchelrahmsauce
sautierten Rosenkohlblättchen und Quarkspätzli

Weihnachtliches Tiramisu^(G,L)
mit Zwetschgen und Lebkuchen

Weihnachtsabend, 25. Dezember 2021

5-Gang Menu à CHF 130.00 inklusive Champagnerapéro



WEIHNACHTSMENU

Vegetarisch

Seitan Pastete^(G,L)
mit Sauce Cumberland
marinierten Pilzen und Nüsslisalat

Rieslingschaumsuppe^(G,L)
mit Kräutercrôutons

Gebackene Aubergine^(L)
mit Kräutersud und Kartoffelpürée

Variation von der Artischocke^(L)
mit Kirschtomatenconfit
und gebratene Ribelmais Polenta

Weihnachtliches Tiramisu^(G,L)
mit Zwetschgen und Lebkuchen

Weihnachtsabend, 25. Dezember 2021

5-Gang Menu à CHF 130.00 inklusive Champagnerapéro

