



Weihnachtsmenü

25. & 26. Dezember 2025



der Auftakt...

Terrine vom Alpsteinpoulet mit Cranberries und Pistazien arrangiert mit Glühweingelée, Kürbis-Chutney und einem Brioche	19.50
Tatar von der Lachsforelle begleitet von Pumpernickel, Buttermilch, Senfsaat, eingelegten Gurken und Apfel	21.50
Nüssli-Salat Hansjoggeli mit gebratenem Speck, Croûtons und Ei	16.50



das Zwischenspiel...

Pastinakenschaumsüppchen im Spiel mit gerösteten Haselnüssen und Kaffee	13.50
---	-------



die Hauptsache...

Duo vom Schweizer Rind – Roastbeef & Short Rib mit kräftigem Swiss Alpine Whisky-Jus, Kartoffel-Pavé und bunten Rüben	46.50
Sautierte Seeteufel-Medaillons serviert mit einer Shiitake-Bouillon, Kartoffel-Frischkäse-Mousseline, Sellerie-Champignons-Cannelloni und Baumnuss-Crunch	46.50
Lackierter Rotkohl an Marroni-Gremolata begleitet von Jungzwiebel-Pizokel, Apfel-Selleriepuree und Kräuterseitlingen	34.50



der Ausklang...

Lebkuchen-Panna cotta & Sorbet von der Zartbitterschokolade serviert mit Gewürzkirschen und Honig-Dinkel-Crumble	16.50
Knuspriges Apfelstrudel-Bonbon mit hausgemachter Erdnussbutterglace und feinem Vanilleschaum	16.50
Einfach immer gut – ein kleiner Coupe Nesselrode	13.50

4 Gänge Menü:

mit Schweizer Rind	CHF 79.50
mit Seeteufel	CHF 79.50
Vegetarisch	CHF 67.50

3 Gänge Menü ohne Suppe:

mit Schweizer Rind	CHF 73.50
mit Seeteufel	CHF 73.50
Vegetarisch	CHF 61.50