



## Weihnachtsmenü

25. & 26. Dezember 2023



### der Auftakt...

Filet Wellington vom Alpstein Poulet an kräftiger Portweinreduktion, mit Kartoffelschaum und Lauch	18.50
Ceviche von der Krälliger Forelle im Spiel mit bunten Karotten, Erbsen-Hummus und einer Limetten-Ingwer-Brioche	19.50
Nüssli-Salat Hansjoggeli mit gebratenem Speck, Croûtons und Ei	16.00



### das Zwischenspiel...

Selleriecremesüppchen mit Feigen-Granola und "Blauem Wunder"	12.50
--	-------



### die Hauptsache...

Entrecôte Double an einem Jus mit fermentiertem Hochland-Pfeffer serviert mit Kartoffel-Raclette-Tarte und einem Wirsingköpfchen	46.50
In Gewürzöl konfiertes Swiss Lachs-Filet arrangiert mit Spinatschaum, Linguini neri und einer Randenvariation	44.50
Butternusskürbis-Quiche begleitet von einer raffinierten Rosmarin-Velouté, Randen und Federkohl	32.50



### der Ausklang...

Süsse Interpretaton vom Bratapfel	16.00
Mousse von weisser Schokolade, Bratapfelragout, Eierlikörsauce und gebrannte Mandeln	
"Öppis liechts" - Mandarinenglace im Schokoladenmantel, Lebkuchencreme und Honig-Gel	14.00
Einfach immer gut – ein kleiner Coupe Nesselrode	13.00

#### 4 Gänge Menü:

mit Rind	CHF 78.00
mit Swiss Lachs	CHF 76.00
Vegetarisch	CHF 61.00

#### 3 Gänge Menü ohne Suppe:

mit Rind	CHF 71.00
mit Swiss Lachs	CHF 69.00
Vegetarisch	CHF 54.00

WIR VERWENDEN PRODUKTE AUS:

Rind, Poulet: Schweiz; Forelle, Lachs: Zucht Schweiz

Alle Preise in CHF und inklusive 7.7 % MwSt.