



Weihnachten à la carte 25. & 26. Dezember 2018

Stellen Sie Ihr Festtagsmenü nach Lust & Laune zusammen:

4-Gänge nach Wahl für Fr. 76.00



der Auftakt...

<i>In Wacholder-Salz gebeizter Lammrücken mit geräucherter Kürbiscrème, Blattspinat und Joghurtdrops</i>	17.50
<i>Mille feuilles von gezupftem Lachs und Avocado mit Honig-Chili-Marinade, Pak Choi und Glace vom Schwarzen Sesam</i>	18.50
<i>Sautierte Patagonische Riesencrevette mit Kürbis-Panna cotta, Shiitake-Marmelade und einem Nüssler-Bouquet</i>	17.50



das Zwischenspiel...

<i>Cremesuppe von Randen und Macadamia mit Müsliriegel und Frischkäse</i>	11.50
---	-------



die Hauptsache...

<i>Entrecôte Double vom Weiderind an einem Estragon-Jus dazu gibt's Pistazien-Briocheknödel und eine Variation von Jungen Rüben</i>	43.00
<i>Rosa Tafelspitz vom SwissPrim Kalb mit Granny Smith-Jus und Meerrettichschaum kombiniert mit einem Kartoffel-Kaiserschmarren und geröstetem Weisskohl</i>	42.00
<i>Zartes Rehgeschnetzelt in Whiskyrahmsauce begleitet von Petersilien-Spätzli mit glasiertem Trevisano und verschiedenen Wintergemüsen</i>	39.00
<i>Filet von Loup de Mer unter der Steinpilzkruste serviert mit einer exquisiten Weissweinsauce aus Chardonnay und Sauvignon blanc vom Weingut Aagne kombiniert mit Schalottenconfit, gebratener Polentaschnitte und Kalettes</i>	42.00
<i>Knusprige Wirsing-Rolle an feinem Zitronenschaum mit Süsskartoffelcreme, einer Variation von Jungen Rüben und Wildkräutern</i>	29.00



der Ausklang...

<i>Leicht salziges Karamell-Parfait mit pochierter Portweinbirne und einem Knusperstern</i>	13.50
<i>Flan von Valrhona-Schokolade mit weihnachtlichen Aromen, Redlove Apfel und Nuss-Crumble</i>	13.50
<i>Amarena-Kirschenstollen mit Eierlikörglace und Zimtrahm</i>	12.50
<i>Einfach immer gut – ein kleiner Coupe Nesselrode</i>	11.50



WIR VERWENDEN PRODUKTE AUS:

Kalb / Rind: Schweiz; Lamm: Wales; Reh: Deutschland; Loup de Mer: Fang Frankreich; Lachs: Irland; Riesencrevette: Argentinien
Alle Preise in CHF und inklusive 7.7 % MwSt.