

WEIHNACHTSMENÜS 2026

Stellen Sie Ihr Weihnachtsmenü (ab 10 Personen) aus diesen Gerichten nach Ihren Wünschen zusammen.
Für alle Gäste muss ein einheitliches Menü mit vegetarischer Alternative gewählt werden.
Für Allergiker nehmen wir die nötigen Anpassungen vor.

	Preise		
	3 Gang	4 Gang	5 Gang
Suppe			
Rindskraftbrühe • Siedfleisch • Wurzelgemüse • Flädli • Schnittlauch	15.00	15.00	15.00
Kürbiscremesuppe • Rahm • Wasabi-Kürbiskerne • Kernöl (v,v+*)	12.00	12.00	12.00
Selleriecremesuppe • Croutons • Wintertrüffel • Schnittlauch (v,v+*)	12.00	12.00	12.00
Vorspeise			
Kalbstatar • geschmorter Fenchel • Wachtelei • Friseesalat • Zitronendressing	24.00	21.00	18.00
Hausgebeizter Graved Lachs • Randenpüree • Meerrettich • Sauerrahm • Kartoffelchip	23.00	20.00	20.00
Nüsslisalat • Ei • Croutons • Feigensenfdressing (v,v+*)	16.00	14.00	12.00
Zwischengang			
Gratinierte Jakobsmuschel • Dill Kruste • Yuzu Perlen • Kartoffel-Lauch • Apfel-Senfkörner	24.00	21.00	21.00
Aubergine • Pastinakencreme • eingelegte Peperoni • Kräuterkruste • Zitronendressing (v+)	19.00	16.00	16.00
Hauptgang			
Rindsfilet Wellington** • Jus • winterliches Gemüseallerlei	58.00	56.00	54.00
Roastbeef am Stück gegart • Sauce Bearnaise • winterliches Gemüseallerlei	56.00	54.00	52.00
Kalbsschulterbraten • Cognacrahmsauce • winterliches Gemüseallerlei	44.00	42.00	40.00
Quinoa Bällchen • Spinatsauce • Süsskartoffelpüree • winterliches Gemüseallerlei (v+)	32.00	30.00	28.00
Wählen Sie 1 Beilage zum Fleisch-Hauptgang			inklusive
Kartoffelgratin			
Spätzli			
Weissweinisotto			
Dessert			
Schokoladen-Lavakuchen • Vanilleglacé • Schlagrahm	16.00	16.00	16.00
Crème Brûlée • Zwetschgengeröster	15.00	15.00	15.00
Pochierte Birne • Nuss-Crumble • Vanillesauce • Schokoladenglacé • Schlagrahm	14.00	14.00	14.00

**gefüllt mit Bündnerfleisch (ohne Schweinefleisch)