

# WEIHNACHTSMENÜS 2023

Stellen Sie Ihr Weihnachtsmenü (ab 10 Personen) aus diesen Vorschlägen nach Ihren Wünschen zusammen.

Für alle Gäste muss ein einheitliches Menü mit vegetarischer Alternative gewählt werden.

Für Allergiker und Veganer nehmen wir die nötigen Anpassungen vor.

	Preise		
	3 Gang	4 Gang	5 Gang
<b>Suppe</b>			
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe • Speck vom Weideschwein • Kartoffel-Crumble	15.00	15.00	15.00
Rindskraftbrühe • Siedfleisch • Wurzelgemüse • Flädli	14.00	14.00	14.00
Kürbiscremesuppe • Rahm • Wasabi-Kürbiskerne • Kürbiskernöl (v)	12.00	12.00	12.00
<b>Vorspeise</b>			
Kalbstatar • Schalotten • Wachtelei • Friséesalat • Zitronendressing	24.00	21.00	18.00
St. James Rauchlachs • Honig-Dill-Senfsauce • Apfel-Selleriesalat • Brioche	21.00	19.00	19.00
Nüsslisalat • Ei • Croutons • Feigensenfdressing (v)	16.00	14.00	12.00
<b>Zwischengang</b>			
Gebratenes Zanderfilet • Champagnersauce • geschmorter Fenchel • rosa Pfeffer	21.00	19.00	17.00
Trüffelravioli • Trüffelrahmsauce • schwarzer Trüffel (v)	27.00	21.00	21.00
Pochiertes Bio-Freilandeier • Kartoffel-Espuma • Spinat • Belper Knolle (v)	19.00	16.00	16.00
<b>Hauptgang</b>			
Rindsfilet Wellington • Jus • winterliches Gemüseallerlei	58.00	56.00	54.00
Rindsschmorbraten • Rotweinsauce • winterliches Gemüseallerlei	42.00	38.00	35.00
Kalbsrücken am Stück gegart • Pilzrahmsauce • winterliches Gemüseallerlei	59.00	56.00	53.00
Weissweinsrisotto • gebackenes Auberginen-Cordon Bleu • Gewürztomaten • Parmesan (v)	34.00	31.00	28.00
<b>Wählen Sie 1 Beilage zum Fleisch-Hauptgang</b>			<b>inklusive</b>
Kartoffelgratin			
Polenta			
Weissweinsrisotto			
Spätzli			
<b>Dessert</b>			
Lauwarmer Schokoladenkuchen • Vanilleglacé			16.00
Zwetschgen Cheesecake • Zwetschgenröster • Zimtglacé			15.00
Apfel Tarte Tatin • Sauerrahmglacé			14.00

## Deklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
St. James Lachs	Schottland
Zander	Niederlande

