

WEIHNACHTSMENÜS 2025

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 • Schnittlauch • Flädli	15.00	15.00	15.00
Kürbiscremesuppe • Rahm • Wasabi Kürbiskerne • Kernöl (v+*)	12.00	12.00	12.00
Heusuppe • Rahm • Croutons • Schnittlauch	12.00	12.00	12.00
Vorspeise			
Hirschschinken Carpaccio • Haselnuss Vinaigrette • Preiselbeeren • Karottencreme	24.00	21.00	18.00
Thunfisch Tatar • Avocado • geschmorter Fenchel • Kartoffelchips	23.00	20.00	20.00
Nüsslisalat • Ei • Croutons • Feigensenf dressing (v+*)	16.00	14.00	12.00
Zwischengang			
Kabeljau • Kartoffel-Lauch Ragout • Senfsauce • Pomelo	24.00	21.00	21.00
Randen Carpaccio • Granatapfel • asiatischer Kohlrabi Salat • Koriander • Erdnuss • geräucherter Tofu • Soja Joghurt (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
Kräutersaitling • Pastinakenpüree • Gremolata • Orangen Chicorée • Peperoni Kaviar • Federkohl (v+)	32.00	30.00	28.00
Wählen Sie 1 Beilage zum Fleisch-Hauptgang			
	inklusive		
Kartoffelgratin			
Knusprige Polenta Schnitte			
Weissweinrisotto			
Dessert			
Schokoladen-Lavakuchen • Fior di Latte Glacé • Rahm	16.00	16.00	16.00
Tonkabohnen Crème Brûlée • Zwetschgenröster	15.00	15.00	15.00
Apfel Tarte Tatin • Vanilleglacé	14.00	14.00	14.00

*gefüllt mit Bündnerfleisch (ohne Schweinefleisch)

Deklaration

Rind & Kalb	Schweiz
Hirschschinken	Neuseeland
Thunfisch	Vietnam
Kabeljau	Island

Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



(v) vegetarisch
(v+) vegan / (v+*) vegan möglich