

WEIHNACHTSMENÜ

«einfach»

Nüsslisalat mit Speck, Ei und gebratenen Pilzen

oder

Schwarzwurzelcreme mit Parmesanchip

Gefüllte Pouletbrust mit Marroni-Ricotta und Preiselbeeren

Gemüsequiche mit Kräuterquark

Broccoli

Tomatenspaghetti

oder

Schweins Saltimbocca mit Portweinjus

Kürbisragout

Rotkraut

Weissweinrisotto

Spekulatius Parfait mit Glühwein-Sauerkirschen

oder

Zimt Panna-Cotta mit karamellisierten Äpfeln

CHF 62

WEIHNACHTSMENÜ

«genussvoll»

Amuse Bouche

Vitello alla Trota mit Apfel und Kapern

oder

Steinpilzcreme mit Parmesanchip

Rindshohrücken von der alten Kuh
Panierte Austernseitlinge auf Mohnquark
Ofengemüse
Kartoffelgratin

oder

Lammgigot am Stück gebraten
Randen-Quarkküchlein
Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch
Lorbeerkartoffeln

Erdbeersorbet mit Cava

Zwetschgen-Haselnussstrudel mit Vanillesauce

oder

Orangen-Tiramisu

CHF 86