

# WEIHNACHTSMENÜ

«einfach I»

Nüsslisalat mit Speck, Ei und gebratenen Pilzen

\*\*\*

Pouletbrust mit Marroni-Ricotta-Füllung  
und Preiselbeeren  
Gemüsequiche mit Kräuterquark  
Broccoli  
Tomatenspaghetti

\*\*\*

Zimt Panna-Cotta mit karamellisierten Äpfeln

CHF 62

# WEIHNACHTSMENÜ

«einfach II»

Schwarzwurzelcrème mit Parmesanchips

\*\*\*

Saltimbocca vom Schwein  
an Portweinjus  
Kürbisragout  
Rotkraut  
Weissweinsrisotto

\*\*\*

Spekulatius Parfait mit Glühwein-  
Sauerkirschen

CHF 62

# WEIHNACHTSMENÜ

«genussvoll I»

Amuse Bouche

\*\*\*

Vitello alla Trota (Forelle) mit Apfel und Kapern

\*\*\*

Erdbeersorbet mit Cava

\*\*\*

Zarter Rindshohrücken

von der alten Kuh

Panierte Austernseitlinge auf Mohnquark

Ofengemüse

Kartoffelgratin

\*\*\*

Orangen-Tiramisu

CHF 86

# WEIHNACHTSMENÜ

«genussvoll II»

Amuse Bouche

\*\*\*

Steinpilzcrème mit Parmesanchips

\*\*\*

Erdbeersorbet mit Cava

\*\*\*

Lammgigot am Stück gebraten

Randen-Quarkküchlein

Blattspinat mit Zwiebeln und Knoblauch

Lorbeerkartoffeln

\*\*\*

Zwetschgen-Haselnussstrudel mit Vanillesauce

CHF 86