

Weihnachtsmenü 2019

Variation vom Muskatkürbis mit hausgeräuchertem Alpschwein-Bauchspeck

Cappuccino von der Ente

Gedämpftes Goldforellenfilet mit Rote-Bete-Risotto, glacierten Kefen und Wasabischaum

Kleines Rinderfiletsteak gefüllt mit Reblochon, buntes Gemüsebouquet, Kartoffelgebäck und Portwein-Schalottenglace

Dessert von Nougat und Himbeeren