

Weihnachtsmenu

Christmas menu

24. & 25. Dezember 2019

Winterlicher Blattsalat mit
Blutorangenfilets und Dressing
Geräucherte Entenbrust auf Kürbischutney

*Winter lettuce leaf salad with
Blood orange fillets and dressing
Smoked duck breast on pumpkin chutney*

Wildkraftbrühe mit Portwein
Gemüsestreifen

*Game broth with port wine
strips of vegetables*

Kalbsfilet Kräutermantel
Weisse Rieslingsauce
Rustico mit Steinpilzen & Ricotta
Gemüsebouquet

*Veal fillet herb coating
White Riesling Sauce
Rustico with porcini mushrooms & ricotta
vegetable bouquet*

Weihnachtliches Apfelküchlein, Glühweinpannacotta
Gewürzmandarinen, Vanilleglace

*Christmas apple cake, mulled wine panna cotta
Spice mandarins, vanilla ice-cream*

**

*

*Teller/main course CHF 42
Teller mit Dessert/main course with dessert CHF 49
Menü Complet/ full menu CHF 67
Vorspeise /starter CHF 14
Suppe/ soup CHF 7
Dessert/dessert CHF 9*

