



Weihnachtsmenü



Winter-Salat "Natale"

18

Ruccola & Nüsslisalat

mit Nüssen, Kernen & Granatapfel an feiner Vinaigrette
garniert mit Froya Sashimi-Lachsfilets,
Meerrettich-Mousse und Blätterteigstängeli

auch **Vegi** erhältlich mit **Veganem Rüebl-Lachs**

* *



Festliche Rüebl-Pastinaken-Suppe

14

garniert mit Rahmtupf & Käse-Trauben-Spiessli

* * *



Apfel-Sorbet 11

mit einem Schuss Calvados

* * * *



Rindsschmorbraten (CH) «nach Grossmutter Art» 51

mit Speck, Brotcroutons und Perlzwiebeln

serviert mit Kartoffelstock, Rotkraut und Bohnen

oder

Heilbutt-Filet (Nordwest-Atlantik) 45

(König der Fische in der Sterneküche)

an Weisswein-Estragon-Sauce

serviert mit Kartoffelkroketten und Broccoli mit gerösteten Mandeln

oder



ein feiner, knuspriger Röstiboden 36

belegt mit Linsen-Gemüse-Curry

garniert mit Sauerrahm und Früchten

* * * * *



mit Schokoladencreme gefüllte Blätterteigblume 15

garniert mit pochierten Birnenstückli und Rahm, serviert mit Vanille-Glace



Ganzes Menü Fleisch 104 pro Person

Ganzes Menü Fisch 98 pro Person

Ganzes Menü Vegi 89 pro Person

Zusätzlich zur Hauptkarte

