



Weihnachtsmenu 24. Dezember 2018

Amuse Bouche

Entenleberterrine mit roter Zwiebel-Marmelade,
Nüsslisalatbouquet und Brioche

Tafelspitz Consommé mit seinem Fleisch und Griessnocke

Schweinsfilet im Speckmantel mit Pistazien,
rosa Pfeffer und Morcheljus
begleitet von Pommes Dauphine und gefüllte Zucchini

Bratpfel mit Rumtopf-Beeren und Vanillesauce

Menu komplett CHF 83.00

Menu 3 Gang CHF 73.00

Öffnungszeiten Restaurant

| | |
|-----------------------|----------------------------|
| 24. Dezember 18 | ab 17.00 Uhr geöffnet |
| 25. & 26. Dezember 18 | geschlossen |
| 27. - 28. Dezember 18 | 08.00 - 22.30 Uhr geöffnet |
| 29. Dezember 18 | ab 17.00 Uhr geöffnet |
| 30. Dezember 18 | geschlossen |
| 31. Dezember 18 | ab 18.00 Uhr geöffnet |
| 01. Januar 19 | geschlossen |
| Ab 02. Januar 19 | reguläre Öffnungszeiten |



Silvestermenu 2018

Amuse Bouche

Parmesan Panna Cotta
mit Serranoschinken und Rosmarin-Focaccia

Prosecco-Schaumsuppe
mit Flusskrebse, Knoblauchcroûtons und Rahmhaube

Sautiertes Steinbuttfilet mit Kokosschaum
Meerrettichrisotto und Randenspaghetti

Traubensorbet mit glasierten Trauben und Vindonissa Wein

Rosa gebratener Kalbshohrücken «Grand Cru» mit Portweinjus
begleitet von getrüffeltem Kartoffelmousseline
und buntem Gemüsespiess

Sternanis Crème Brûlée
mit Mascarpone, Macadamia Glace und Kirschpraline

Menu 6 Gang CHF 98.00

Menu 5 Gang CHF 90.00

Menu 4 Gang CHF 83.00