

**AM 1. UND 8. DEZEMBER**

**FESTTAGSMENÜ**

Amuse-Bouche

Forellen-Gravlax mit Rote Beete  
Farci mit Lachstatar aus Grisons  
Säuerliches Mango-Coulis mit Sauce Vierge

Gebratenes Filet Mignon vom Schwein mit  
Bohnenkraut  
Jus mit schwarzem Knoblauch  
Kartoffelgratin  
Gemüse des Tages

Milchschokoladenrolle mit Karamell  
Knuspriger Keks mit schwarzen  
Sesamkörnern

**CHF 68.-**

Dieses Menü kann auch als 2-Gänge-Menü  
angeboten werden

Amuse-Bouche + Vorpeise + Hauptgericht  
**CHF 50.-**

Amuse-Bouche + Hauptgericht + Dessert  
**CHF 50.-**

**ECHO DES MARKTES**

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen  
Kartoffelgratin  
Gemüse des Tages  
**CHF 27.-**



**VEGETARISCHES ECHOS DES MARKTES**

Hausgemachte Rösti nach Gärtnerin-Art mit Ei  
**CHF 27.-**

