

**15. DEZEMBER**

**FESTTAGSMENÜ**

Amuse-Bouche

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

Gebrautes 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 Röstli nach Gärtnerin-Art mit Ei  
**CHF 27.-**



**AM 22. 25 UND 29. DEZEMBER SOWIE AM 1., 2. UND 5. JANUAR 2025**

**FESTTAGSMENÜ**

Amuse-Bouche

Wachtel-Dodine und Foie Gras  
Petersilienwurzelcreme  
Confit mit roten Zwiebeln

Langsam gegartes Rindfleisch  
Jus mit roten Beeren  
Gratin und Gemüse der Saison

Kastaniencreme  
Bretonischer Keks mit  
Karamellsplittern  
Pochierte Birnen mit Gewürzen

**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**

Halbgegarter Lachs Rücken  
Spinatpfanne mit Rohschinken  
Geröstete Haselnüsse mit zitronigem Reis

**CHF 27.-**



**VEGETARISCHES ECHOS DES MARKTES**

Gebratener Lauch mit Muskatblüten  
Venere-Reis mit Kürbis  
und Cashewnuss-Creme

**CHF 27.-**

**MENÜ FÜR KLEINE MATROSEN (6-12 Jahre)**

Gegrilltes Hähnchenfilet, Pommes Frites und Kräutersud  
Kleiner Meringue, Greyerzer-Doppelrahm  
Roten Früchten oder Eis

**CHF 20.-**

oder

Ein halbes Menü «Fine Fourchette»

**CHF 29.-**

*Fleischherkunft: Fisch - Schweiz, Geflügel - Schweiz, Rehr - Deutschland  
Die Preise werden in Schweizer Franken angegeben. MwSt. 8.1% und Service inbegriffen.*

