

AM 1., 8. UND 15. 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 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

Halbgegartes Lachsrückens
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.*

