

Adventsgerichte

Nüsslisalat
mit gerösteten Pinien-Kürbiskernen, Granatapfel
und Parmesanflocken an Cranberrydressing

CHF 16.50

Vorspeisen

Gebratene Entenleber
auf Brioche-Toast mit glasierten Apfelschnitzen
und Feigen-Chutney

CHF 20.50

Seeteufel-Randencarpaccio
an Dillvinaigrette mit Wasabicreme
und gerösteten Pinienkernen

CHF 22.50

Hummerbisque
mit Cognac und Crevetteneinlage

CHF 18.50

Vegetarisch Suppe

Auberginen-Kartoffel Lasagne
mit Gemüsesalsa, an Tomatensauce

🍴 CHF 36.–

Festliche Lachsroulade mit Zander-Spinatfüllung
an Champagnersauce und Safran-Risotto

CHF 43.50

Geschmorte Rindsbäggli an hausgemachtem Jus
mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet

CHF 49.50

Hauptspeisen

Tournedos Rossini
zartes Rindsfilet mit gebratener Entenleber an Trüffeljus,
Röstikroketten und Wintergemüse

CHF 56.–

Sauerrahm Panna Cotta im Glas
mit Amarena Kirschen-Kompott

CHF 12.50

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleglace und Rahm

CHF 15.50

Dessert

