



Menüvorschläge für Ihr Weihnachtsessen*

einfach. anders. essen.

Menü 1

Spannende Kürbis-Ingwersuppe

★★★★★

Schweinssteak an einer
Steinpilzrahmsauce angerichtet
mit Nudeln und glasierten
Karotten

★★★★★

Rieslingmousse garniert mit
gelierten Trauben

CHF 45.50

Menü 2

Sämige Rieslingschaumsuppe

★★★★★

Am Stück gegartes Schweinsfilet
im Kräutermantel an Pfefferjus,
serviert mit Weissweirisotto
und Mischgemüse

★★★★★

Hausgemachter Zimtkuchen mit
Vanilleglace

CHF 48.00

Menü 3 – Wild

Nüsslisalat mit Lardo Speck,
Trauben und Kernen

★★★★★

Hirsch-Entrecôte an einer
Holunder-Pfeffersauce begleitet
von Haselnuss-Spätzli
und Rosenkohl

★★★★★

Caramelparfait mit lauwarmen
Zwetschgen

CHF 56.00

*Die Menüvorschläge sind gültig ab November 2018, ab 10 Personen

Menü 4

Kürbisrèmesuppe mit Marroni

★★★★★

Saftiger Kalbskarree Braten an
Calvadossauce angerichtet mit
hausgemachten Spätzli und
Rotkraut

★★★★★

Luftiges Schokoladenmousse
angerichtet mit Orangen

CHF 58.00

Menü 5

Randencarpaccio mit einem

Bouquet von Nüsslisalat

★★★★★

Sellerieschaumsuppe verfeinert
mit Vanille

★★★★★

Am Stück gegartes Rindsfilet
angerichtet auf einer Balsamico-
Sternanissauce dazu servieren
wir Ihnen Kartoffelgratin und
Rosenkohl

★★★★★

Lebkuchenmousse garniert mit
frischen Früchten

CHF 75.00

Menü 6 - Fondue

Fondue « Original »

CHF 30.00

★★★★★

Fondue « Steinpilz »

CHF 33.00

★★★★★

Fondue « Bündner »

(Salsiz & Bündnerfleisch)

CHF 35.00

Daten Fondue-Abende :

Freitag, 23. November 2018

Samstag, 8. Dezember 2018

Samstag, 19. Januar 2019

Anmeldungen nehmen wir bis 1 Woche
vorher entgegen.