

Feiertage

25. & 26. Dezember 2024



Fleisch Menu

Meat Menu

Forellenmousse mit Sellerie

an Wasabicreme und Pumpernickel-Croutons
*Trout mousse with celery
wasabi cream and pumpernickel croutons*

Schwarzwurzelsuppe mit Orangen parfümiert

Baumnussöl und Langustine
*Black salsify soup flavoured with oranges
walnut oil and langoustine*

Duett vom geschmorten Kalbsbäckchen und rosa gebratenem Kalbsfilet

an Glühweinjus, Kartoffel-Mohn-Strudel und Federkohl
*Duet of braised cheek of veal and fried veal fillet
with mulled wine jus, potato-poppy seed-strudel and cabbage*

Eierlikör-Törtchen mit Haselnüssen

und Clementinensorbet
*Advocaat tartlets with hazelnuts
and clementine sorbet*

4-Gang Menu CHF 109 / 4-course menu CHF 109

3-Gang Menu mit Suppe CHF 93 / 3-course menu with soup CHF 93

3-Gang Menu mit Vorspeise CHF 90 / 3-course menu with starter CHF 90

Veganes Menu

Vegan Menu

Bunter Quinoasalat mit Baumnüssen

Granatapfel und veganem Frischkäse im Brickteig
*Colourful quinoa salad with nuts,
pomegranate and vegan cream cheese in brick pastry*

Miso Suppe mit Champignons

Pak Choi und geräuchertem Tofu
*Miso soup with mushrooms
pak choi and smoked tofu*

Hausgemachter Linsenbraten aus dem Ofen auf

getrübtem Süsskartoffelstock und Romanesco
*Homemade lentil roast on
truffled mashed sweet potatoes and romanesco*

Gewürzküchlein mit Quittenmousse

und Granatapfelsorbet
*Spice cake with quince mousse
and pomegranate sorbet*

4-Gang Menu komplett CHF 88 / 4-course menu CHF 88

3-Gang Menu mit Suppe CHF 74 / 3-course menu with soup CHF 74

3-Gang Menu mit Vorspeise CHF 75 / 3-course menu with starter CHF 75