

Heiligabend 24. Dezember 2024



Fleisch Menu

Meat Menu

Geräuchertes Saibligsfilet mit Nüsslisalat

und Wakame Perlen

*Smoked fillet of char with lamb's lettuce
and wakame pearls*

Pastinaken-Apfelcremesuppe

mit Kaninchenfilet und Rosmarin

*Parsnip and apple cream soup
with rabbit fillet and rosemary*

Rosa gebratenes Rindsfilet auf getrüffeltem Süsskartoffelstock

mit Rotwein-Schalotten-Butter und Romanesco

*Roasted fillet of beef on truffled mashed sweet potatoes
with red wine shallot butter and romanesco*

Pistazienmousse mit Schokoladencreme

Mandelkrokant-Mantel und Kirschsorbet

*Pistachio mousse with chocolate cream
almond brittle coating and cherry sorbet*

Preis pro Person CHF 107

Price per person CHF 107

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 getrüffeltem 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*

Preis pro Person CHF 88

Price per person CHF 88