



Weihnachtsmenu 2017

Amuse Bouche

Getrüffelte Terrine von der Ente und Poulet
mit glasierten Maroni, jungen Salatblättern und Granatapfel-Vinaigrette

Randen-Zitronengrassuppe
mit Pastinakenpüree und gebratener Jakobsmuschel

Türmchen von Rindsfilet, Pilzpüree und Blätterteig mit Portweinjus
begleitet von Pommes Duchesse und Mini Rüeblì

Weihnachtliche Dessertvariation
Bratapfelmousse mit Gewürzkuchen und Orangenkompott

Menü komplett CHF 92.00

Menü 3 Gang CHF 81.00

Öffnungszeiten Restaurant

24. Dezember 2017	ab 17.00 Uhr geöffnet
25. Dezember 2017	11.00 - 17.00 Uhr
26. - 30. Dezember 2017	geschlossen
31. Dezember 2017	ab 18.00 Uhr geöffnet
01. - 09. Januar 2018	geschlossen
Ab 10. Januar 2018	normal geöffnet



Silvestermenu 2017

Amuse Bouche

Frischkäse-Praline mit Kürbischutney
pochierter Babybirne
kandierte Baumnüsse und Nüsslisalat

Kräftige Ochsenschwanz-Kraftbrühe
mit seinem Fleisch

Gedämpftes Dorschfilet
auf Shiitake und Kefen mit Soja Sud

Tonic Water Sorbet
mit London No.1 Gin

Rosa gebratenes Kalbsfiletmedaillon auf Rüeblipuree
mit getrüffeltem Kartoffelkrapfen, Rosenkohlblättern
und Morcheljus

Im Glas serviertes Lebkuchenparfait
mit weissem Schokoladen-Amarettomousse
Pistazien-Macarons und Preiselbeersauce

Menu 6 Gang CHF 108.00

Menu 5 Gang CHF 98.00

Menu 4 Gang CHF 88.00