

Weihnachtsmenü 2025

Graved Lachs an Dill-Senfsauce
Rindentatare / Sauerrahm / Pumpernickel

*

Kraftbrühe mit Gemüseperlen

*

Rosa gebratener Kalbshuftspitz und Schmorbäckchen
Kartoffelkroketten / Wintergemüse

*

Zitrusfrüchtesalat mit Tonkabohnenglace
Schokoladekuchen / Granatapfel

Menü 2 -4 gängig 58.- / 70.- / 82.-

Weihnachten A-la-Carte

Rieslingsüppchen mit Kräuteröl und Käsegebäck 15.-

Nüsslisalat «Mimosa» 18.-

Speck / Trauben / Kürbiskerne

Tagessüppchen oder Salat 12.-

Jaipur-Currygemüse mit Kokosnuss und Süßkartoffel 30.-

- dazu gebratener Eismeersaibling 44.-

Rosa gebratenes Entenbrüstchen «a l'Orange»

Kartoffelkroketten / Rotkraut mit Marroni 48.-

Geschmortes Kalbskopfbäckchen mit Rotweinschalotten

Kartoffelstock / Wintergemüse 46.-

Rindsfiletspitzen „Stroganoff“

Quarkspätzle / Wintergemüse 48.-

Tagliata «Café de Paris»

Pommes frites, Wintergemüse 58.-

Zanderfilet an Sauce Beurre Blanc

Wildreis / Wintergemüse 48.-

Dessert

Weihnachts-Dessertteller

Weihnachtsstollen-Parfait mit Crumble

Rahm / Zimtzwetschgen 16.-

Baumnussglace mit Nusslikör 13.5

Frohe Weihnachten und ein glückliches neues Jahr

