



## *Weihnachts Menü 2024*

### *Nüsslisalat zu Himbeerdressing*

*Mit geräucherter Ente Brust streifen  
Und gerösteten Pinienkernen*

\*\*\*

### *Maronicreme Suppe*

*Mit eigener Einlage*

\*\*\*

### *Rinderfilet an Stuck Gebraten*

*An Sauce Bernaise mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin*

\*\*\*

### *Gebrannte Creme mit Bailey`s*

*dazu Zwetschgen Sorbet*

***CHF 79.50***

**gültig vom 24. Dezember  
bis einschl. 26. Dezember 2024**



## **Silvester Menü 2024/25**

*1 Glass Prosecco zur Begrüssung*

***Amuse-bouche***

\*\*\*

***Steinpilzcrèmesuppe***

\*\*\*

***Zanderfilet auf Orangen-Fenchelsalat***  
*Mit Randen Reduktion*

\*\*\*

***Zitronen Sorbet mit Wodka und Feige***

\*\*\*

***Rinderfilet Medaillons an Sauce Bernaise***  
*Dazu Kartoffelgratin und Gemüse*

\*\*\*

***Hausgemachte Honig-Zimt Parfait***  
*Auf Schwarz Kirsch Kompott*

***p. P. CHF 85.50***