

WEIHNACHTSANGEBOT



WEIHNACHTS-APÉRO

Starten Sie Ihren Weihnachtsanlass mit einem feinen Apéro draussen auf unserer Weihnachtsterrasse.

GLÜHWEINAPÉRO KLASSISCH

Heisse Kastanien
Glühwein und Orangenpunch
CHF 13.50

GLÜHWEINAPÉRO DELUXE

Brotschnecken
Glühwein und Orangenpunch
CHF 18.50

+ Aufpreis für Weisswein und Orangensaft CHF 2.00
+ Aufpreis für Prosecco und Orangensaft CHF 4.00
(Aufpreise ersetzen den Glühwein und Orangenpunch)



WEIHNACHTSMENUS

Wählen Sie zwischen unseren feinen Weihnachtsmenus aus. Selbstverständlich können Sie auch einzelne Gerichte auswechseln, dazu fügen oder weglassen. Gerne beraten wir Sie bei der Menüwahl. Alle Menus servieren wir Ihnen ab 10 Personen.

WEIHNACHTSMENU I

Winterlicher Blattsalat mit Apfelstreifen, Orangenfilets und Pinienkernen
an Baumnussdressing

Zarte Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse
auf Rahmschupfnudeln und Zucchetti

Bratapfeltrilogie

CHF 57.00

inkl. Getränkepauschale CHF 86.00

WEIHNACHTSMENU II

Waldpilzterrine mit Salatbouquet und Kürbis-Chutney

Rosa gebratenes Kalbsbäggli an Sauerkirsch-Wildrahmsauce
Haselnusspätzli und Gemüsebouquet

Schokoladenküchlein mit hausgemachter Karamell-Rahmglace mit Fleur de Sel

CHF 68.00

inkl. Getränkepauschale CHF 97.00

WEIHNACHTSMENU III

Winterlicher Vorspeisenteller mit Terrine, Hirschtrockenfleisch und Salatbukett

Zartes Rindshuftfilet „Stroganoff“ mit hausgemachten Butterspätzli
und Broccoli mit Mandeln

Zimthalbgefrorenes mit Zwetschgensalat

CHF 70.00

inkl. Getränkepauschale CHF 99.00

WEIHNACHTSMENU IV

Nüsslisalat mit Baumnüssen, Cranberries und Äpfeln an Feigendressing

Rosa gebratenes Schweinsfilet im Kartoffelmantel an Calvadosrahmsauce
Maisthaler und Kürbispüree

Lebkuchenmousse mit Rotwein-Pflaumen

CHF 68.50

inkl. Getränkepauschale CHF 97.50

WEIHNACHTSMENU V

Hausmarinierter Lachs an winterlichem Salatbukett mit Wasabi-Popkorn

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen

Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Rotweinjus auf Kartoffel-Trüffelmousseline
mit Marktgemüse

Warmer Zwetschgenkompott mit hausgemachter Marroniglace

CHF 85.00

inkl. Getränkepauschale CHF 114.00

WEIHNACHTSMENU VI

Fein gehobeltes Hirschtrockenfleisch mit Steinpilz Panna Cotta

Champagnersüppchen mit Blätterteigstengel

Rosa gebratenes Roastbeef mit Aceto-Balsamico-Honigjus, Kartoffelgratin
und Marktgemüse

Marroniparfait im Knusper-Schokoladkleid mit marinierten Orangen

CHF 89.00

inkl. Getränkepauschale CHF 118.00

GETRÄNKEPAUSCHALE

WEISSWEINE

75cl Château de Perroy, Waadt Schweiz *oder*
75cl Chardonnay Lenotti, Veneto Italien

ROTWEINE

75cl Reserve de Don Carlos, Valencia Spanien *oder*
75cl SUD Primitivo Merlot, Puglia Italien
Mineralwasser, Kaffee und Tee

Die Getränkepauschale versteht sich pro Person einschliesslich MWST. Diese Pauschale ist als Begleiter eines Weihnachtsmenus von der Vorspeise bis zum Dessert berechnet.

Preis pro Person à discretion zu den Weihnachtsmenus
CHF 29.00