

# 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

Knoblibrot  
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 Menuwahl. 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 Zucchini

\*\*\*

Bratapfeltrilogie

CHF 61.00

inkl. Getränkepauschale CHF 98.00

### 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 72.00

inkl. Getränkepauschale CHF 109.00

### WEIHNACHTSMENU III

Winterlicher Vorspeisenteller mit Terrine, Hirschtrockenfleisch und Salatbukett

\*\*\*

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

\*\*\*

Zimthalbgefrorenes mit Zwetschgensalat

CHF 74.00

inkl. Getränkepauschale CHF 111.00

### 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 72.50

inkl. Getränkepauschale CHF 109.50

### 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 89.00

inkl. Getränkepauschale CHF 126.00

### 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 93.00

inkl. Getränkepauschale CHF 130.00

## GETRÄNKEPAUSCHALE

### WEISSWEINE

75cl Pinot Grigio Lenotti, Veneto Italien *oder*

75cl Chardonnay Lenotti, Veneto Italien

### ROTWEINE

75cl Raiza Reserva Rioja, Vinedos de Aldeanueva, Rioja *oder*

75cl SUD Primitivo Merlot, Puglia Italien

Mineralwasser, Bier, 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 37.00