

Heiligabend
24. Dezember 2024

Amuse bouche

Handgeschnittenes Tatar vom Schweizer Rindsfilet
Wachtelei, Balsamico-Zwiebeln, Trüffel, Brioche

Cremige Kürbissuppe
Geräucherte Entenbrust, Kernöl, Preiselbeeren

Gebratenes Sankt Petersfischfilet an Orangen-Hollandaise
Wirsing und Randenpüree

Blutorangensorbet mit Campari

Duo von gebratenem Kalbsfilet und Lammracks an Thymianjus
Süsskartoffelpüree und Wintergemüse

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

oder

Vanille-Karamell Magnum mit exotischem Mousse und Mangokompott

Friandises

Menü komplett CHF 145.—

Menü ohne Suppe CHF 135.—

Menü ohne Fisch CHF 125.—