

Heiligabend

24. Dezember 2024

Vegetarische Inspirationen

Amuse bouche

Nüsslisalat

Wachtelei, Balsamico-Zwiebeln, Trüffel, Brioche

Cremige Kürbissuppe

Kernöl, Preiselbeeren

Pilzravioli an Champagnerschaum

Wirsing und Randenpüree

Blutorangensorbet mit Campari

Süsskartoffel-Schnitzel an Sauerrahm-Basilikumsauce

Couscous und Wintergemüse

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler

Hausgemachtes Früchtebrot

oder

Vanille-Karamell Magnum mit exotischem Mousse und Mangokompott

Friandises

Menü komplett CHF 95.—

Menü ohne Suppe CHF 85.—

Menü ohne Ravioli CHF 80.—

Weihnachten

25. Dezember 2024

Vegetarische Inspirationen

Amuse bouche

Bunter Wintersalat mit Portweifeigen, Mandarinen
Geräucherter Tofu und Sprossen

Cremige Selleriesuppe mit Wintertrüffel

Gebackene Champignons an Randenschaum
Champagnerrisotto und Wirsing

Zitronensorbet mit Belvedere Vodka

Geschmorter Gemüse-Lauch mit gerösteten Nüssen
Topinambur-Gratin, Saucenzwiebeln, Pfälzer Karotten

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

oder

Champagnermousse mit Himbeerkern, Pistazienglace und Meringue

Friandises

Menü komplett CHF 95.—

Menü ohne Suppe CHF 85.—

Menü ohne Risotto CHF 80.—