


24.12.2021  
Galamenu zum Heiligen Abend

Knusprige Strudelblätter  
gefüllt mit einer Mascarponecrème  
dazu glasierte Feigen und geräucherte Entenbrust

\* \* \*

 Kräuterbouillon  
mit Rehstreifen, Sherry und Gemüse

\* \* \*

Warmes Carpaccio vom Seeteufel  
serviert mit violetter Kartoffelschnee  
dazu Lauchgemüse und Limettensauce

\* \* \*

Tranchen von sous-vide gegarter Gänsebrust  
auf Orangen-Rotkraut und glasierten Maroni  
dazu Trüffel-Kartoffelgratin an einer Glühwein-Sauce

\* \* \*

Schokoladen-Zimt Panna Cotta  
mit schwarzen Kirschen und Winterzauber-Glace

\* \* \*

\*\*

\*

CHF 95



25.12.2021

## Weihnachtsmenu

Geräuchertes Hirschcarpaccio  
mit gehobeltem Parmesan und Trüffel-Olivenöl  
garniert mit frischen Waldbeeren

\* \* \*

Zitronengras-Kokos Suppe  
angereichert mit grillierter Black Tiger Crevette

\* \* \*

Pochierte Röllchen von Lachs und Scholle  
an Kürbis-Currysauce und Koriander-Spinat

\* \* \*

Birnensorbet

\* \* \*

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Salbeijus  
an Rahm-Schwarzwurzeln und Balsamico-Schalotten  
dazu servieren wir Baumnusknödel und Erbsenpüree

\* \* \*

Gebrannter Orangen-Gewürzjoghurt  
mit Portwein-Heidelbeeren und Marroni-Parfait

\* \* \*

\*\*

\*

CHF 115

31.12.2021  
**Silvester – Galadinner**

Variation von Lachs und Jakobsmuschel  
Graved Lachs in Zitronenpfeffer  
dazu gebratener Jakobsmuschel auf glasiertem Chicorée

\* \* \*



Champagner-Bergkräuter Suppe  
mit Croûtons und Bündnerfleisch

\* \* \*

Felchenfilet vom Grill  
auf gebratenem Spitzkohl mit Granatapfel und Nüssen  
an Safransauce und Alpenblüten

\* \* \*



Ingwer-Proseccosorbet

\* \* \*

Tranchen vom Schweizer Rindsfilet  
an einem kräftigen Portweinjus und Sauce Béarnaise  
dazu geschmorte Kirschtomaten und Rosenkohl  
serviert mit Morchelrisotto

\* \* \*

Kürbiskern-Parfait und Mandel-Amaretto Mousse  
garniert mit Edelbitterschokolade und Hibiskus-Chili Sauce

\* \* \*

\*\*

\*

CHF 125 (inkl. Apéro)