

GALAMENU ZUM HEILIGEN ABEND

24.12.2026

Vitello vom Kalb an eingelegten Kürbiskugeln
Kürbisgel | Ziegenkäsecrème | Radicchio

Kräuter-Gemüse-Crèmesuppe
gebratene Buchenpilze

Norwegischer Heilbutt an Noilly-Prat-Dill-Sauce
Lauch-Julienne | Tomatenperlen

Gebratenes Hirsch-Entrecôte-Medailon
Zartbitterschokoladensauce | Brioche-Petersilienknödel
Herbstrübe | Feigen | Rotwein-Birnenpüree

Rüeblikuchen mit eingelegten Karotten
Frischkäse | Bitterorangenmarmelade | Erbsensprossen

*

Vegetarisches Menu

Eingelegter Kürbis
Kürbisgel | Ziegenkäsecrème | Radicchio | Strudelblätter

Kräuter-Gemüse-Crèmesuppe
gebratene Buchenpilze

Trüffel-Ravioli an Schnittlauchsauce
Lauch-Julienne | Tomatenperlen

Röstzwiebel-Kartoffelklösse an Sauce Moutarde
Herbstrübe | Feigen | Rotwein-Birnenpüree

Rüeblikuchen mit eingelegten Karotten
Frischkäse | Bitterorangenmarmelade | Erbsensprossen

*

GALAMENU ZUM 1. WEIHNACHTSFEIERTAG

25.12.2026

Trüffel-Panna-Cotta mit Hirsch-Rohschinken
gebratene Pfifferlinge | Preiselbeeren | Mizuna

Karotten-Dattel-Rahmsuppe
Amaretto-Rahm | Zimt-Croûtons

Swiss Lachsfilet an Appenzeller Dry-Gin-Rahmsauce
Spinat-Tomaten-Gemüse

Holundersorbet mit Prosecco

Kalbsentrecôte an «Vieille Prune»-Rahmsauce
Thymian-Kartoffeltörtchen | Selleriepüree | Rande

Winterlicher Lebkuchen mit Marzipan
dunkle Schokolade | Mandarinen | Mandarinen-Gel | Karamell-Glace

*

Vegetarisches Menu

Trüffel-Panna Cotta mit Preiselbeer-Gel
gebratene Pfifferlinge | Preiselbeeren | Mizuna

Karotten-Dattel-Rahmsuppe
Amaretto-Rahm | Zimt-Croûtons

Maroni-Strudel an Pfeffer-Rahmsauce
Rosenkohl | glasierte Trauben

Holunder-Sorbet mit Prosecco

Thymian-Kartoffeltörtchen an «Vieille Prune»-Rahmsauce
gefüllte Wirsing-Steinpilz-Roulade | Selleriepüree | Rande

1. *****

Winterlicher Lebkuchen mit Marzipan
dunkle Schokolade | Mandarinen | Mandarinen-Gel | Karamellglace

* * *

* *

*

SILVESTER GALAMENU

31.12.2026

Norwegischer Rauchlachs mit Avocado-Crème
Mango-Gelee | frische Mango | Yuzu-Perlen | Pumpernickel

Apfel-Curry-Ingwer-Suppe
Sauerrahm | Calvados-Granny Smith Apfel-Gel

Lauwarmes Thunfischfilet an Wasabi-Crème
Eisfenchel | Tomaten-Gemüse | Soja-Gel

Mandarinen-Sorbet mit Prosecco

Kräuter-Roastbeef an Sauce Maltaise
getrübtes Kartoffelpüree | Brokkoli | Portwein-Schalotten

Sachertorte mit Aprikosen-Gel
Aprikosen-Sorbet | Sauerrahm | weiße Schoggi

*

Vegetarisches Menu

Basilikum-Panna cotta
Tomaten-Gel

Apfel-Curry-Ingwer-Suppe
Sauerrahm | Calvados-Granny Smith Apfel-Gel

Zitronengras-Curry
gebackene Reis-Sesam-Bällchen | Gemüsechips | Blüten

Mandarinen Sorbet mit Prosecco

Gefüllte Zucchini-Blüte mit Kürbis
Sauce Maltaise | Kartoffel-Zucchini-Rösti | Brokkoli | Portwein-Schalotten

Sachertorte mit Aprikosen-Gel
Aprikosen Sorbet | Sauerrahm | weiße Schokolade

*

NEUJAHRSMENÜ

01.01.2027

Mariniertes Schweizer Rindstartar nach «Waldhotel Art»

Brandy Creme | Wachtelei | Kapern | Sprossen | Butters toast

oder

Gemischter Blattsalat «Waldhotel»

mit Dressing Ihrer Wahl

Erbsen-Rahmsuppe mit Prosecco

Bündnerfleisch-Würfel | Kräuter-Croûtons

Geschmorte Rindschulter in Pinot-Noir-Sauce

Tessiner Polenta | Kräutersaitlinge | Romanesco

Sanddorn-Quark-Schnitte auf dunklem Crumble

Sanddorn-Gel | Sauerrahmglace

*

Vegetarisches Menu

Zucchetti-Blüten mit Feta

Rucola | Tomatengel | Kräuteröl

oder

Gemischter Blattsalat «Waldhotel»

mit Dressing Ihrer Wahl

Erbsen-Rahmsuppe mit Prosecco

Kräuter-Croûtons

Offene Gemüselasagne

Tessiner Polenta | Kräutersaitlinge | Romanesco

Sanddorn-Quark-Schnitte auf dunklem Crumble

Sanddorn gel | Sauerrahmglace

*