Heiligabendmenu, 24. Dezember 2026

Vorspeisen

Hors d'oeuvre Teller
***
Sellerie - Birnencrèmesuppe
oder
Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli
***

Menu 1

Gebratene
Eglifilets
Dillrahmsauce
Wildreis
Cherrytomaten auf
Blattspinatbeet

SFr. 91.50

Menu 2

Tranchiertes
Kalbsnierstücksteak
Thymian - Cafe de Paris
Moscato - Risotto
Rotkraut
Wilder Broccoli

SFr. 95.50

Menu 3

Australisches
Rindsfilet
auf Portweinjus
Trüffel - Kartoffelstock
Glasiertes
Junges Gemüse

SFr. 99.50

***

Dessert

Gemischter Dessertteller

(die Vorspeisen & das Dessert sind im Preis inbegriffen)

Aufgrund Marktverfügbarkeit behalten wir uns kurzfristige Änderungen an Menu's & Preisen vor