



*Weihnachtsmenü*  
*24. Dezember 2021*

*Rauchfisch Duett von Forelle und Graved Lachs*  
*Salatbouquet und Zitronen-Senf-Dressing*

\*\*\*\*\*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise*  
*Hausgemachtes Kartoffelgratin*  
*Wintergemüse*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachter Christstollen*  
*mit Zimtglace*

*Menu komplett*

*CHF 35.00*





*Weihnachtsmenü*  
*25. Dezember 2021*

*Prosecco-Schaumsuppe mit*  
*Schottischem Rauchlachs*

\*\*\*\*\*

*Schweizer Kalbsnierstück vom Grill*  
*mit*  
*Morchelrahmsauce*  
*Tagliatelle*  
*Bohnen im Speckmantel*

\*\*\*\*\*

*Hausgemachtes Lebkuchenmousse und Nusstorte*

*Menü komplett*

*CHF 35.00*





*Weihnachtsmenü*  
*26. Dezember 2021*

*Rinderbouillon mit*  
*Sherry und Gemüse*

\*\*\*\*\*

*Original Schweizer Raclette mit*  
*Kartoffeln, Essiggurken, Perlzwiebeln, Baby-Mais*  
*Senffrüchten*  
*a discrétion*

\*\*\*\*\*

*Dessertvariation «Spilhöfler»*

*Menü komplett*

*CHF 35.00*

