



WEIHNACHTLICHES MENÜ

Geräucherte Entenbrust

Granatapfel-Vinaigrette | Nüsslisalat

oder

Millefeuille von Roter Bete & Ziegenkäse

Balsamico-Reduktion

Wild-Consommé

Preiselbeer-Raviolo | Sellerie-Julienne

oder

Gemüse-Consommé

Preiselbeer-Raviolo | Sellerie-Julienne

Kalbsrücken

Rotwein-Schalotten-Jus | Haselnuss-Spätzle | Birnenpüree | Rotkraut

oder

Vegetarisches Wellington

Rotwein-Schalotten-Jus | Haselnuss-Spätzle | Pilze | Spinat | Maroni

Bratapfel-Tartelette

Hausgemachtes Milcheis | Zimt-Crumble

Preis pro Person CHF 75.00