

Eventmenüs Weihnachten 2023

Verfügbar ab 15 Personen

Menü I

Frischlachsrouladen (NOR) Carpaccio
gefüllt mit Frischkäse. Mit Rucola,
Kirschtomaten, Limetten und Randen Chip
CHF 16

Consommé
mit Griessnocken
CHF 12

Gebratene Entenbrust (FRA)
mit geschmortem Orangen-Chicorée,
Baumnüssen und Kartoffel-Birnen-Galette
CHF 40

Orangen Tiramisù
CHF 14

Gesamtes Menü
CHF 82

Menü II

Nüsslisalat
mit Ei, Speck (CH) und Crôtons
CHF 16

Pastinakensuppe
CHF 14

Entrecôte (CH) double
mit Kürbispüree, Kürbiskernen, Rotweifeige
und Kartoffelstroh
CHF 59

Rosmarin Panna Cotta
mit Kirschenragôut
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 101

Menü III

Rauchlachs Tatar (NOR)
mit Sauerrahm und Avocado
CHF 22

Geschmorte Rindskopfbacken (CH)
mit Balsamico-Rotwein-Sauce,
Safran-Gerstotto und gebratenen Pilzen
CHF 42

Schokoladenmousse
mit Doppelrahm
CHF 10

Gesamtes Menü
CHF 74