

Eventmenüs Weihnachten 2025

Verfügbar ab 15 Personen

Menü I

Weisswein Crèmesuppe mit
Gemüseeinlage „Julienne“
CHF 12

Jakobsmuscheln auf Karottfel-Pilz-Tatar
mit Kräutersalat
CHF 18

Gebratene Entenbrust (FRA)
mit geschmortem Orangen-Chicorée,
Baumnüssen und Risottoscheiben
CHF 40

Bratapfel mit Marzipan-Nuss-Füllung
und Vanillesauce
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 82

Menü II

Topinambur-Trüffel-Suppe mit
Parmesan Chip
CHF 16

Nüsslisalat an Mandarinvinaigrette
mit Speck (CH), Baumnüssen und Kürbis
CHF 17

Kabeljau (NL) im Kräutermantel
auf Safranrisotto mit jungem Gemüse
CHF 36

Lebkuchen Tiramisu
CHF 14

Gesamtes Menü
CHF 83

Menü III

Marinierter Pilzsalat im Blätterteigkissen
mit Rucola und Kräutern
CHF 22

Rinds Entrecôte (CH) mit Portweinjus,
Kartoffelgratin und glasiertem
Wurzelgemüse
CHF 61

Tonkabohnen Panna Cotta mit
„Glühwein-Chriesi“
CHF 14

Gesamtes Menü
CHF 92

Menü IV
Vegetarisch

Randen Carpaccio mit
Ziegenkäsepraline, gerösteten Kernen
und Kräutersalat
CHF 15

Sellerie-Marroni Suppe
CHF 10

Pilz-Nussbraten mit Kartoffelgratin und
glasiertem Wurzelgemüse
CHF 32

Zimtparfait mit „Glühwein-Chriesi“
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 69