

Weihnachtsmenu 2018

Geräucherte Entenbrusttranchen
begleitet von Portweifeige und Mesclun-Salat
an Schalotten-Hirse-Dressing

* * *

Süsskartoffelsuppe mit Kokosmilch und rotem Curry

* * *

Englisch gebratenes Rindfilet Mignon
auf geschmorter Rinderbacke auf Merlotjus
dazu Semmelknödel und glasiertes Wintergemüse

oder

Schottische Lachstranche
an Zitronenschaum
auf Riso Verde und glasiertem Wintergemüse

* * *

Käseauswahl von unserem Küchenchef
serviert mit Früchtebrot, Nüssen und Trauben

oder

Dessertvariation "Chlausäseckli"
mit hausgemachtem Mandarinsorbet, mini Panna Cotta mit Zimt
und Nussgugelhupf

* * *

Weihnachtsgebäck

Menu	89
Vorspeise:	21
Suppe	11
Hauptgang	48
Dessert	16

