



## *Frohe Weihnachten / Merry X'mas*

*24. 12. 2022*

### *Chef Francesco Lopes' festliches Dîner*

**Baby-Nüsslisalat | Wachteleier | Entenbruststreifen  
Preiselbeeren | Geröstete Mandeln | Clementinedressing**  
Baby lamb's lettuce | Quail eggs | Duck breast stripes | Cranberries  
Toasted Almonds | Clementine dressing

\*\*\*

**Rinder-Consommé | Hausgemachte Agnolotti**  
gefüllt mit Rindfleisch und Käse

Beef consommé | Homemade Agnolotti filled with beef and cheese stuffing

\*\*\*

**Kalbsrücken im Blätterteig gebacken mit Steinpilzfüllung  
Safran Risotto | Speckbohnen | La Dôle d'Epesses Sauce**

Saddle of veal baked in puff pastry with porcini mushroom filling,  
Saffron Risotto | Beans with bacon | La Dôle d'Epesses sauce

\*\*\*

**Lauwarmes Lebkuchentörtchen | Clementine sorbet | Pistazien Nougat**

Lukewarm gingerbread Tartlet | Clementine Sorbet | Pistachio nougat

CHF 120

### *Marians Jazzroom*

*Weihnachts Konzert 18.30 / X'mas Concert 18.30*

**Joan Faulkner Quartet feat. Dynelle Rhodes**

**Tickets kaufen :** [Online-Vorverkauf Seetickets](https://www.innere-enge.ch/online-booking)