

Heilig Abend 2018

*

Bœuf bouilli viennoise rôti aux oignons de balsamico et raifort
Gebratener Tafelspitz mit Balsamicozwiebeln und Merrettich
Prime boiled beef with balsamico onions and horseradish

Consommé de canard aux légumes
Entenkraftbrühe mit Gemüseperlen
Clear soup of duckling with vegetable

Salades

Filet de porc en pâte feuilletée sauce aux chanterelles
Purée de pommes de terre bleues de notre jardin
Potiron frit

Schweinsfilet im Blätterteig mit Eierschwämmchenrahmsauce
Blauer Kartoffelstock
Gebackener Kürbis

Fillet of pork in pastry with chanterelles sauce
Mashed blue potatoes from our garden
Baked Pumpkin

Parfait de stollen de Noël au miel avec des oranges sanguines et des amandes

Honig - Stollenparfait mit Blutorangen und Mandeln
Ice parfait of Christmas honey - stollen with blood oranges and almonds

Preis CHF 69.--

Weihnachen 2018

*

Suprême de cailles aux poires au vin rouge et lentilles
Wachtelbrust mit Rotweibirne und Linsen
Roast breast of quails with pears in red wine and lentils

Crème de cèpes de Wengen
Wengener Steinpilzcremesuppe
Cream of Wengen wild mushroom soup

Salades

Cassis sorbet mit Gin

Selle de veau gratinées en croûte aux marrons sauce au Porto et dattes
Nouilles maison
Choux de Milan farcie

**Überbackener Kalbsrücken mit Marronikruste und Dattel-
Portweinsauce**
Hausgemachte Nudeln
Gefüllter Wirsing

Gratinated saddle of veal in chestnut crust with Port wine-dates sauce
Home-made noodles
Stuffed Savoy

Assiette de desserts Noël
Weihnachtlicher Dessertteller
Christmas dessert platter

*