

Menu am Heiligen Abend 2023

*

Mousse au gibier et brioche, fines herbes Sakuda et l'huile de noix et olives
Wildmousse mit Brioche, Sakuda Kräuter und Baumnuß-Olivenöl
Game mousse with brioche, Sakuda herbs with walnut olive oil

Velouté composée de carottes, pommes et vanille avec tiges de pâte feuilletée
Rüebli-Apfel-Vanillecremesuppe mit Blätterteigstängel
Carrot-apple-vanilla cream soup with puff pastry stalks

Salades

Duos de jambon fumé et selle de veau sauce aux chanterelles et Cognac
Risotto au Champagne
Broccoli

**Duette von geräuchertem Schinken und Kalbsrücken mit
Eierschwämmchen-Cognacsauce
Champagner Risotto
Brokkoli**

Duets of smoked pork and veal saddle with chanterelle Cognac sauce
Risotto with Champagne
Brocoli

Roulade de pain d'épices à la crème de pistache, compote de pommes et sauce
chocolat-cannelle

**Lebkuchenroulade mit Pistaziencreme, Apfelkompott und Schokoladen-
Zimtsauce**

Gingerbread biscuit roll with pistachio cream, apple compote and chocolate-
cinnamon sauce

*

Sonntag, 24. Dezember 2023 CHF 80.--



Menu an Weihnachten 2023

Aperitif 18.45 - 19.15

*

Magret de canard glacé, tartare d'avocat, dattes et vinaigrette de grenade
Glasierte Entenbrust, Avocado Tatar, Datteln und Granatapfel Vinaigrette
Glazed duck breast, avocado tartare, dates and pomegranate vinaigrette

Velouté de chou-fleur et safran avec croûtons à la cannelle
Blumenkohl-Safrancremesuppe mit Zimtcroustons
Cauliflower and saffron cream soup with cinnamon croutons

Salades

Blutorangen Sorbet mit Martini und Himbeer

Filet de bœuf Wellington sauce à la truffe
Pommes de terre en fleur
Bouquet de légumes

**Rindsfilet Wellington mit Trüffelsauce
Kartoffelblume
Gemüsebouquet**

Fillet of beef Wellington with truffle sauce
Potato flower
Vegetable variation

Assiette de dessert Noël
Weihnachtlicher Dessertteller
Christmas dessert platter

*

Montag, 25. Dezember 2023 CHF 85.--

