



Weihnachtsmenüs 2023

DAS SAISON-REGIOMENU

Utzenstorfer Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Kräutercroutons

Königs sämige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und einer Rahmhaube

Zartes Schweinskarree mit feiner Calvadosrahmsauce
serviert mit Tagliatelle und Kirchturm Gemüse

Hausgemachtes Vermicelles-Mousse mit lauwarmen Gasthof-Zwetschgen

CHF 73.00

DER KLASSIKER

Schottisches Rauchlachsmousse mit Toast
serviert mit einem knackigen Salatbouquet

Aromatische Waldpilzcremesuppe

Duo von geschmortem Rindsbraten „Jäger Art“
und Schweinsbäckli, serviert mit seinem Gemüse und Kartoffelstock

Grösi's Brönnti Creme mit einem Schlüferli

CHF 73.00

DAS FESTMENU

Roland's Geflügelleberterine mit Sauce Cumberland,
serviert auf Waldorfsalat

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Gemüsewürfeli

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise,
feinem Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet

Hausgemachte Vacherin Torte, hübsch garniert mit Früchten

CHF 81.00

DAS GALAMENU

Heisse Karottencremesuppe
mit pochierter Birne und Minze

Sämiges Risotto mit sautierten Riesenkrevetten „aglio e olio“

Zartes Kalbsfilet mit Pfefferrahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und einem schönen Gemüsebouquet

Schoggi – Trilogie
Lassen Sie sich überraschen

CHF 99.00

