

Weihnachtsmenüs 2025



DAS SAISON-REGIOMENU

Winterlicher Nüsslisalat mit geräuchertem Bauernspeck, Ei und Croûtons

Pastinakencrèmesuppe mit Kräuterrahm

Zarte Schweinsfiletmédallions an einer Apfel - Calvadosrahmsauce,
serviert mit Tagliatelle und buntem Wintergemüse

Hausgemachtes Vermicelles-Mousse mit lauwarmen Gasthof-Zwetschgen und Nidle

CHF 81.00

DER KLASSIKER

Hausgebeizter Lachs an einer Dillsenfauce, serviert auf einem Salatbouquet

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen

Zart geschmortes Rindsragout „Jäger Art“ mit Kartoffelstock,
Speckbohnen und Wurzelgemüse

Grösi's Brönnti Creme mit einem Schlüferli

CHF 67.50

DAS FESTMENU

Roland's Geflügelleberterriner mit Preiselbeer Chutney,
serviert mit Toast und Wintersalati

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsewürfeli und Sherry

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

Spekulatius - Quark - Törtli
mit Mandarinen und Nidle

CHF 85.00

DAS GALAMENU

Karotten - Ingwercremesuppe mit pochierte Birne und frischer Minze

Sämiges Risotto mit Riesencrevetten (VNM) „aglio e olio“,
verfeinert mit Weisswein und Kräutern

Zartes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Pfefferrahmsauce,
hausgemachten Spätzli und Saisongemüse

Schoggi – Trilogie
Lassen Sie sich überraschen

CHF 105.00