Weihnachtsmenus 2026

DAS SAISON-REGIOMENU

Winterlicher Nüsslisalat mit geräuchertem Bauernspeck, Ei und Croûtons

★★★

Sämige Sellerie-Apfel-Crèmesuppe mit gerösteten Baumnüssen

★★★

Zarte Schweinsfiletmedaillons an einer Steinpilzrahmsauce, serviert mit hausgemachten Butterspätzli und buntem Wintergemüse

★★★

Lauwarmes Apfelküchlein mit Zimtglace und Vanillesauce

CHF 82.00

DER KLASSIKER

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichmousse, Randencarpaccio und kleinem Wintersalätli

★★★

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und einem Hauch Kürbiskernöl

★★★

Zart geschmorter Rindsschulterbraten an kräftiger Rotweinsauce, begleitet von cremigem Kartoffelstock, glasierten Rüebli und Speckbohnen

★★★

Grösi's Brönnti Creme mit einem Schlüferli

CHF76.00

DAS FESTMENU

Rolands hausgemachte Geflügelleberterrine mit Portweinfeigen, Brioche und Wintersalätli

★★★

Klare Rindsconsommé mit hausgemachten Kräuterflädli und feinen Gemüsewürfeli

★★★

Rosa gebratenes Rindsentrecôte am Stück mit Madeirajus, feinem Kartoffelgratin und winterlichem Gemüsebouquet

★★★

Lebkuchenmousse mit pochierter Rotweinbirne und weisser Schokolade

CHF 89.00

DAS GALAMENU

Lauwarmes Jakobsmuschel-Carpaccio mit Blumenkohlcrème und Haselnüssen

★★★

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat, mit Salbeibutter und gehobeltem Parmesan

★★★

Rosa gebratenes Kalbsfilet an einer Morchelrahmsauce, begleitet von Kartoffel-Pavé und glasiertem Wintergemüse

★★★

Schokoladenvariation mit dunklem Schokoladenmousse, Mandarinenkompott und hausgemachtem Sauerrahmglace

CHF 112.00