

Weihnachtsmenüs

Menü von Lara, 2. Lehrjahr

Randen-Orangensalat mit kandierten Baumüssen
an einer Senf-Vinaigrette

Cremige Steinpilzsuppe mit Käsechips

Am Stück gebratenes Schweinskotelett
an Estragon-Biersauce
mit Rosmarin-Kartoffeln und Topinambur mit frischen Kräutern

Süßes Apfel-Cranberry Muffin mit Traubensorbet

CHF 64.50

Menü von Cédric, 2. Lehrjahr

Geräucherte Entenbrust mit hausgemachtem Brioche-Brot
Cumberlandsauce und Orangenfilets

Schwarzwurzel-Cremesuppe mit blauen Kartoffelchips

Zartes Rindsentrecôte mit Café de Paris Sauce
sämigem Randenrisotto und Kalettes

Belle Hélène

Pochierte Birne mit Schoko-Espuma und bunten Früchten

CHF 75.00

Menü von Simon, 3. Lehrjahr

Graved Lachs
mit Randen, Gurke, Zitrone und Wildkräutercreme

Heisse Pastinakensuppe mit Petersilien-Öl und Knoblauchcroûtons

Champagnerrisotto mit Seezungenfilet
und schwarzen Trüffelschäumchen

Rosa gebratenes Rindsfilet
mit blauem Kartoffelstock
winterliches Gemüsebouquet

Lebkuchen mit Vanilleglace und Mandarincoullis

CHF 94.50