

Wintermenüs 2020/21

Menü I

Nüsslisalat mit karamellisierten Baumnüssen
Portwein Vinaigrette und eingelegten Mandarinen

Schweinsfilet Wellington an Steinpilzsauce
Pommes Williams und mediterranes Grillgemüse

Orangenmousse
mit Bratapfel und Marzipan

CHF 54.00

Menü II

Nüsslisalat mit Wildschweinschinken und frischen Feigen

Topinambursuppe mit gebratener Krevette und Orangenschaum

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Speck und Perlzwiebeln,
dazu Spätzli und Rahmwirsing

Vermicelles mit Meringue
Vanilleglace und Schlagrahm

CHF 75.00

Menü III

Gebratene Black Tiger Krevetten mit Kürbismousse,
Ingwer und schwarzem Sesam

Am Stück gegartes Hirsch – Entrecôte an Sauerrahmsauce,
Kartoffel – Kräuter – Terrine und Rotkraut

Toblerone – Mousse
mit Früchten und Sauerrahmglace

CHF 69.00





Menü IV

Mosaik von Lachs und Jakobmuschel
Mönchsbarb Salat
Zwiebelkonfit

Perlhuhnbrust gefüllt mit Frischkäse und Kräutern
serviert mit Eierschwämmli Sauce,
Süßkartoffelstock und Spinat

Kürbisparfait mit Rosmarin und Lebkuchen

CHF 56.00

Menü V

Blattsalat mit Kürbis und Kernen

Geschmorte Rindfleischstreifen Stroganoff mit Sauerrahm,
dazu Essiggurken, Tagliolini und Bohnen

Zimtglace mit Rotweinzwetschgen

CHF 52.00



Menü VI

Asiatische Ingwercremesuppe mit Zitronengrass, Weisswein und Apfel

Geschmorte Kalbskinnkopfbäckchen mit Barolojus
begleitet von Zitronenrisotto
und winterliches Wurzelgemüse

Topfenknödel mit Mirabellenkonfitüre und Vanillesauce

CHF 54.00

Gerne berücksichtigen wir Ihre Wünsche,
einzelne Gänge können ausgetauscht werden

Unter Vorbehalt eventuelle Preisanpassungen.

Die Preise verstehen sich pro Person und sind inkl. MwSt.