



## Weihnachtsmenü

25. & 26. Dezember 2024



### der Auftakt...

Kalbfleisch-Terrine	19.50
serviert mit Selleriecreme, Haselnuss-Crunch, Grünem Apfel und Senf-Parfait	
Mousse von der Räucherforelle	19.50
im Spiel mit Pfeffer-Sablés, Roggencreme, Buttermilch und Schnittlauch	
Nüssli-Salat Hansjoggeli mit gebratenem Speck, Croûtons und Ei	16.50



### das Zwischenspiel...

Schwarzwurzelcremesuppe mit karamellisierten Schalotten und Quinoa-Granola	13.50
--	-------



### die Hauptsache...

In Glühwein gereiftes Roastbeef	46.50
arrangiert mit Kartoffel-Baumkuchen, Marroni-Espuma und Romanesco	
Wolfsbarsch unter der Steinpilzkruste	45.50
serviert mit Karotten-Anis-Beurre blanc, Basilikum-Polenta und Orangen-Fenchel	
Spinatknödel mit Taleggio	34.50
begleitet von Süsskartoffel-Dal und knusprigem Federkohl	



### der Ausklang...

Crêpes Suzette	16.50
mit Kumquats-Konfitüre, Mandelstreusel und Vanilleglace	
Spanische Weihnachtsspezialität "Turrón Cheesecake"	16.50
Zweierlei vom gebratenen Apfel mit Tonkabohnen	
Einfach immer gut – ein kleiner Coupe Nesselrode	13.50

#### 4 Gänge Menü:

mit Roastbeef	CHF 79.50
mit Wolfsbarsch	CHF 78.50
Vegetarisch	CHF 67.50

#### 3 Gänge Menü ohne Suppe:

mit Roastbeef	CHF 73.50
mit Wolfsbarsch	CHF 72.50
Vegetarisch	CHF 61.50