

## **MENU „WINTERNACHT“**

Ananas-Gazpacho, Rauchlachskuchen mit Vinaigrette  
und gebratene Entenleber auf Calvados-Apfel

\*\*

Rindsfiletgulasch Stroganov

Wilder Reis

Gemüse

\*\*

Creme Catalane mit warmem Chocokuchen,  
zweifarbige Chocomousse und Blutorangensorbet

**Fr. 59.—**

## **MENU „ADVENTSZAUBER“**

Olivenbrot mit Büffelmozzarella, Rohschinken  
und Trocken-Aprikosen

\*\*

Blumenkohlsuppe mit Pistazien

\*\*

Lammrücken rosa gebraten mit Kräutermantel

Weissweinsrisotto

Gemüse

\*\*

Rosmarin-Panna-Cotta mit Passionsfruchtmark,  
Orangensalat, Walnussglace und Granatapfeltörtli

**Fr. 69.—**



## **MENU „EISKRISTALL“**

Roh marinierter Lachs und geräucherter Lachs,  
Rauchforellenmousse mit  
drei verschiedenen Saucen

\*\*

Kresseschaumsuppe mit Safranfäden

\*\*

Seezungenfilet mit Weissweinsauce  
auf Blattspinat

Fleurons

\*\*

Birnensorbet mit Cranberries-Eistee

\*\*

Tournedos vom Kalbsfilet  
mit Schnittlauchsauce

Nudeln

Gemüse

\*\*

Mandarinenparfait  
mit marinierten schwarzen Kirschen  
und Zitronenkuchen

**Fr. 85.—**

## **MENU „GRÜNE TANNEN“**

**(vegetarisch; vegan)**

Tomaten-Cashew-Mozzarella

\*\*

Geräucherter Tofu mit Süsskartoffel-Püree  
und Petersilienwurzel

\*\*

Crêpes Suzette

**Fr. 55.—**

