

Menü - 25.12.2025

Emmental trifft auf Antipasti

Schangnauer Büffelmozzarella in Begleitung von bunten
Randenkompositionen und Basilikum-Sauerrahm-Glace



Samt & Schokolade

Cremige Topinambur-Suppe veredelt mit einem Hauch weisser
Schokolade



Kalb in Saucen-Sinfonie

Zweierlei vom Kalb – zart geschmort und gezupft an herzhafter
Pilzrahmsauce & rauchigem BBQ-Jus.
Dazu hausgemachte Nudeln und Rahmwirsing



Cassis küsst Pistazie

Feines Cassis-Biskuit trifft auf luftige Cassis-Mousse
mit einem Herz aus Pistazienkern



CHF 45.00 exkl. Wein & Getränke

Wünschen Sie das vegetarische Menü, benötigen Sie Auskünfte zu Inhaltsstoffen
oder bestehen spezielle Wünsche aufgrund von Unverträglichkeiten?
Bitte informieren Sie uns frühzeitig, damit wir Ihre Bedürfnisse bestmöglich
berücksichtigen können.

Menü - 26.12.2025

Auftakt mit Tiefgang

Gebeizte Lachsronellen – sanft veredelt mit Vanille, Limette und einer Peperoni-Variation



Zwischenklang aus dem Suppentopf

Feine Weissweinsuppe mit aromatischem Gewürzschäum



Hauptakt der Aromen

Duo von Gans & Ente –begleitet von einer sinnlichen Orangen-Zimtsauce, dazu ein goldbraunes Kartoffelgratin und klassisches Rotkraut



Finale in Blüten und Frucht

Litschi-Sorbet trifft auf zartschmelzenden Ruby-Schokoladenkuchen und eine luftige Litschi-Mousse mit Rosen-Gel-Kern



CHF 45.00 exkl. Wein & Getränke

Wünschen Sie das vegetarische Menü, benötigen Sie Auskünfte zu Inhaltsstoffen oder bestehen spezielle Wünsche aufgrund von Unverträglichkeiten? Bitte informieren Sie uns frühzeitig, damit wir Ihre Bedürfnisse bestmöglich berücksichtigen können.