



Aperitif

Cava mit Mango und Passionsfrucht
10.50

Alkoholfrei

Ginger Fresh mit Mango
8.50

Weinempfehlungen

POUILLY FUMÉ AOC, 2016
Sauvignon blanc, 12.5%Vol.
Jean-Claude Chatelain, Loire
1dl 8.20 / Fl. 59.00

GIGONDAS AC, 2016
Tradition Le Grand Montmirail
13,5% Vol. Grenache, Syrah, Mourvèdre Cinsault
Domaine Brusset S.A. Cairanne
1dl 8.90 / Fl. 63.50

CHÂTEAU JOLYS, Cuvée Jean, A.O.C. 2011
(Petit-Gros Manseng) Domaine Latrille, Jurason
1dl 8.00 / 3.75dl 37.50

Vorspeisen

Zitronen-Lauchcremesuppe
und Lachstartar mit grünen Oliven
auf warmem Brioche 19.50

Nüsslisalat mit pochiertem Ei
karamellisiertem Speck an Mandeldressing 16.50

Geräuchertes Forellentatar (CH) mit Äpfeln
auf Randen Carpaccio mit Sweet-Basilikumvinaigrette 19.50

Gratinierter Geisskäse auf warmen Linsen
und Rucolasalat 17.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter 70g 20.50
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 130g 31.50

Weihnachtsmenü 24 & 25.12. 2019

Amuse bouche

Zitronen-Lauchcremesuppe
und Lachstartar mit grünen Oliven auf warmem Brioche

Duett vom Rindsfilet & Schweinsbäckli
mit Café de Paris, Steckrübenpüree, Wurzelgemüse
und Weissweinsrisotto

Pasteis de Nata
mit Birnenkompott und Zimt Parfait
oder
Käseteller von der Chäshütte
mit hausgemachtem Fruchtbrot

Menüpreis 75.50

Hauptspeisen

Duett vom Rindsfilet & Schweinsbäckli
mit Café de Paris, Steckrübenpüree, Wurzelgemüse
und Weissweinsrisotto 48.50

Weissweinsrisotto mit Waldpilzen
Kürbisschnitzen, frischer Belper Knolle und Marroni 27.50

Grillierte Lachstranche & Crevetten
an Meauxsenf-Basilikumsauce
auf frischem Blattspinat mit Pinienkernen und Taglierini 42.50

Grilliertes Hirsch Entrecôte 42.50
an sautierten Eierschwämmli in Calvados Sauce
Kürbisschnitz und Kartoffelstock mit Rosmarin und Aprikosen

Moules marinières 32.50
mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce
dazu
Pommes frites, Knoblauch- und Chilimayonnaise 6.50