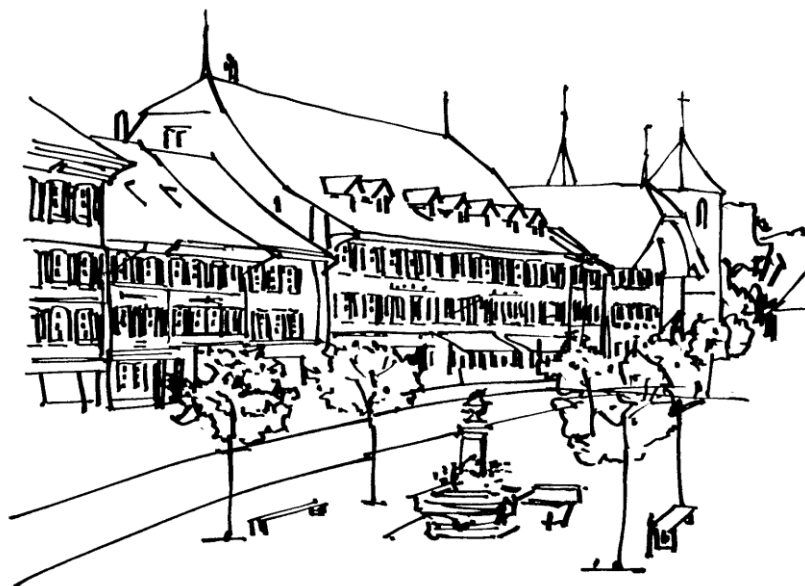


# ***Festtage*** **2017**



## **Heilig Abend Menü 24. Dezember 2017**

Amuse bouche

\*\*\*

Pastinaken-Schaumsüppchen  
mit Topinambur-Chips  
Fr. 12.00

\*\*\*

Rindsfiletmedaillons  
mit Sellerie-Kartoffelpüree  
und glasierten Karotten  
Fr. 50.00

\*\*\*

Weisse Schokoladen-Tarte  
mit eingelegten Kirschen  
Fr. 12.00

**Menü komplett Fr. 69.00**

## **Weihnachtsmenü 25./26. Dezember 2017**

Amuse bouche

\*\*\*

Galantine vom Stubenküken  
mit Apfel-Kürbis Chutney

Fr. 12.00

\*\*\*

Parmesan-Süppchen  
mit frisch gebackenem Kräuterbrot

Fr. 10.00

\*\*\*

Duo vom Kalb  
Geschmorte Kalbshaxe und zartes Kalbskarree  
mit Schlosskartoffeln und Wintergemüse

Fr. 38.00

\*\*\*

Honig-Krokant Parfait

Fr. 10.00

**Menü komplett 65.00**

## **Silvester Gala-Diner 31. Dezember 2017**

Amuse bouche

\*\*\*

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Tomatenravioli

Fr. 9.00

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Gersten-Speck-Risotto

Fr. 18.00

\*\*\*

Limettensorbet mit Gin und Orange

Fr. 11.00

\*\*\*

Kalbsfilet im Kräutermantel mit Trüffeljus

Kartoffelgaletten und Wintergemüse

Fr. 56.00

\*\*\*

Tonkabohnen Panna cotta

mit Vanille-Zitronen Cake

Fr. 12.00

**Menü komplett Fr. 95.00**

**1. Januar 2018: 11.00-18.00 Uhr Mehlsuppe gratis**