Fondue Menu

Glühwein Apéro
mit gesalzenen Mandeln

Nüsslisalat an French Dressing
mit Speck, Ei und Croûtons

Bergkäse Fondue
mit Brot und Kartofffeln

Vanille Cremè
mit Beerenkompott

59.00 CHF pro Person

Menu 1

Randensuppe
mit Crème fraîche
und gebackenem Zimt-Apfel

An Orangenpfeffer
gebratene Maispoulardenbrust,
mit Thymianjus, Prosecco-Risotto
und gedämpftem Romanesco

Hausgemachtes Marzipan Parfait
mit Mandelcracker
und Passionsfruchtsauce

52.00 CHF pro Person

Menu 2

Waldorfsalat
mit Rauchlachsrosette
und Meerettichschaum

Schweinsfiletmedaillons
im Pancetta und Salbei gebraten,
an Portweinjus, Bramata
und winterliches Ofengemüse

Luftiges Kastanienmousse
mit Honig-Mandarinen
und Lebkuchenbrösel

58.00 CHF pro Person

Menu 3

Nüsslisalat
mit Modenadressing,
Gewürzcroûtons,
gebratenen Champignons
und Baumnüssen

«Duett vom Rind»
Brasato in Barolo geschmort
und grilliertes Rindsfiletmedaillon
mit Kürbis-Kartoffelstock
und Bohnen im Speckmantel

Hausgemachtes
Orangen-Cantucci-Tiramisu

66.00 CHF pro Person

Menu 4

Festlicher Blattsalat
an Orangen-Honig-Senfsauce,
geräucherte Streifen von der
Weihnachtsente
und Granatapfelkerne

Tomaten-Consomme
mit Sherry

Zarter Kalbsschulterbraten
mit Dörrzwetschgen-Jus,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Hausgemachtes Toblerone-Parfait
mit Kirschenkompott
und Weihnachtsguezli

72.00 CHF pro Person

Glühwein Apéro



Starten Sie in den Abend mit Glühwein in der Hand, dem Knistern des Feuers im Ohr und knackig-gesalzenen Mandeln dazu. Beginnen Sie Ihren Anlass bei uns – gemütlich, stimmungsvoll, herzerwärmend. Der perfekte Auftakt für Ihr Weihnachtsessen.

12.50 CHF pro Person

Weihnachtlicher Apéro

Gesalzene Mandeln

Marroni-Sellerie-Cappuccino im Glas

Gebackene Speck-Pflaumen

Heisse Militärchässchnitte

Assortierte Crostini
(Ei, Oliven, Rauchlachs, Rindstatar)

Crevette am Zitronengrass-Spiess

Orangen-Dattel-Couscous im Glas

Ofenfrische Pinsa
mit Muoatathaler Urwaldschinken
und mariniertem Kürbis

26.50 CHF pro Person