



Weihnachtsmenüs 2024

DAS SAISON-REGIOMENU

Utzenstorfer Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Kräutercroutons

Pilzcrèmesuppe mit Quarkknödel

Zartes Schweinsfilet mit feiner Calvadosrahmsauce,
serviert mit Tagliatelle und Kirchturm Gemüse

Hausgemachtes Vermicelles-Mousse mit lauwarmen Gasthof-Zwetschgen

CHF 80.00

DER KLASSIKER

Schottisches Rauchlachsmousse mit Toast,
serviert mit einem knackigen Salatbouquet

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und Curry-Speck-Croutons

Duo von geschmortem Rindsbraten „Jäger Art“
und Schweinsbäckli, serviert mit seinem Gemüse und Kartoffelstock

Grösi's Brönnti Creme mit einem Schlüferli

CHF 74.50

DAS FESTMENU

Roland's Geflügelleberterrinen mit Sauce Cumberland,
serviert auf Waldorfsalat

Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüsewürfeli

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise,
feinem Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet

Spekulatius-Quark-Schmitte
mit Spekulatius Crumble, Quarkcreme und Mandarinen

CHF 83.00

DAS GALAMENU

Heisse Karottencremesuppe
mit pochierter Birne und Minze

Sämiges Risotto mit sautierten Riesenkrevetten „aglio e olio“

Zartes Kalbsfilet mit Pfefferrahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und einem schönen Gemüsebouquet

Schoggi – Trilogie
Lassen Sie sich überraschen

CHF 105.00

