

4-Gang-Weihnachtsmenü

Hausgebeizter Lachs mit grünem Apfel - Honig Brioche mit Meerrettich

*Homemade salmon in green apple - honey brioche
and horse radish*

Terre Natale, Petite Arvine
Cave du Chatillon, Wallis, Schweiz
Traubensorte: Petit Arvine

Proseccocrèmesuppe mit Rohschinkenstroh

Prosecco – crème soup with raw ham straw

Merus, Weissburgunder,
Schlosskellerei Turmhof, Südtirol, Italien
Traubensorte: Weissburgunder

Rindsentrecôte Café de Paris an Kartoffelgratin mit glasiertem Wintergemüse

*Roasted beef entrecôte with herbal butter
served with potato – celery - puree and seasonal vegetables*

Château Phélan Ségur,
Château Phélan Ségur, Bordeaux, Frankreich
Traubensorten: Cabernet Sauvignon & Merlot

oder

Gebratenes Seeteufel Medaillon mit Gemüse - Kräuterkruste, serviert auf Spinatblättern mit Safran – Pilaw - Reis

*Monk fish medallion
under a vegetable herbal crust, served on spinach leaves
with pilaw rice*

Meursault Les Casse-Têtes,
Domaine Chavy-Chouet, Burgund, Frankreich
Traubensorte: Chardonnay

Grand Cru Schokoladenmousse mit Mango – Passionsfruchtsalat

Grand Cru chocolate mousse with mango-passionfruit salad

4-Gang-Menü CHF 78.00, 3-Gang-Menü CHF 68.00
Menu mit Weinbegleitung: 4-Gang, CHF 98.00 / 3-Gang, CHF 88.00