



## Festtagsmenü

24. bis 26. Dezember 2021 jeweils mittags und abends

### Amuse Bouche

\*\*\*

Schwarzwurzel - Vanille - Salat mit rosa Pfeffer, Rotweingelee,  
Sellerie - Apfel - Sorbet  
und ein Mille Feuille von Granny Smith, Sellerie und Rind

\*\*\*

Orangensuppe mit einer Karottenzigarre

\*\*\*

Sautiertes Saiblingsfilet auf Ananas - Pfeffer - Sauerkraut  
mit violetten Kartoffelkugeln

\*\*\*

Rosa gebratenes Entrecôte Double vom Rind  
auf Pastinakenspaghetti  
mit Sauce Chateaubriand, Rosinen - Couscous  
und glasierten Würfeln vom Stangensellerie

\*\*\*

Lebkuchen - Bavaroise  
auf Birnen - Tatar mit Vanille - Zimt - Crumble,  
weissem Glühwein - Sorbet und Blutorangen - Espuma

3-Gang Menü mit Fleisch	75.00
4-Gang Menü mit Fleisch	85.00

3-Gang Menü mit Fisch	65.00
4-Gang Menü mit Fisch	75.00