

Menüplan Advents- und Weihnachtstage 2024

Datum	Menü CHF 23.00	Vegetarisch CHF 20.00
Sonntag 01.12.24 <i>1.Advent</i>	Avocadomousse mit Lachsstreifen Schweinsfilet im Speckmantel mit Cognacrahmsauce, Nudeln und Rosenkohl Joghurt-Kuchen	Avocadomousse mit Lachsstreife Trüffel-Pilz-Ravioli an Rahmsauce mit gebratenen Eierschwämmli, Zucchettistreifen und Randensprossen Joghurt-Kuchen
Sonntag 08.12.24 <i>2.Advent</i>	Marronisuppe mit Parmesanchips Kalbsschulterbraten mit Jus, Kartoffelgratin und Rotkraut Lotus-Mandarinen-Mascarponecrème	Marronisuppe mit Parmesanchips Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Morchelsauce, Kürbiskern- Semmelknödel und Wirz à la crème Lotus-Mandarinen-Mascarponecrème
Sonntag 15.12.24 <i>3.Advent</i>	Nüsslissalat mit karamelisierten Nüssen, Tomaten und Crôutons Rindsschmorbraten an Portweinsauce, Kürbis-Kartoffelstock und Rotkraut Hausgemachte Nougat-Roulade	Nüsslissalat mit karamelisierten Nüssen, Tomaten und Crôutons Süsskartoffelgnocchi mit gebratenen Eierschwämmli, Knoblauch, frischem Spinat, Tomaten- würfel und Büffelmozzarella Hausgemachte Nougat-Roulade
Sonntag 22.12.24 <i>4.Advent</i>	Rindsconsommé mit Griessnocken Rindsentrecôte im Kräutermantel mit Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten und Vanille-Karotten Glühweincrème mit Waldfrucht- Zimtragout	Gemüsebouillon mit Griessnocken Nuss-Pilzbraten mit Sauce Bernaise, Pastinaken- Kartoffelpüree und Rosenkohl Glühweincrème mit Waldfrucht- Zimtragout
Mittwoch 25.12.24 <i>Weihnachten</i>	Parmesancremesuppe mit Trüffelöl Rosa gebratener Kalbshohrücken mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse Tannenbaumschnitte (Lebkuchen mit weisser Schokoladenmousse garniert)	Parmesancremesuppe mit Trüffelöl Blätterteig-Stern gefüllt mit Kürbisragout, auf Boursin- sauce und gebratenem Rosenkohl Tannenbaumschnitte (Lebkuchen mit weisser Schokoladenmousse garniert)
Donnerstag 26.12.24 <i>Stephanstag</i>	Nüsslissalat mit Ei und Eierschwämmli Hausgemachte Rindsroulade Gefüllt mit Speck und Essiggurke, Dijon-Senfjus, Spätzli und Rotkraut Mascarponeparfait mit Caramelsauce	Nüsslissalat mit Eierschwämmli Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rucola und Ricotta, Salbei- Butter, Cherrytomaten und Stracciata? Mascarponeparfait mit Caramelsauce
Sonntag 29.12.24	Rüebli-Ingwer-Cremesuppe Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butternudeln und Gemüsebouquet Bratapfel mit warmer Vanillesauce	Rüebli-Ingwer-Cremesuppe Gemüse-Fritto Misto im Tempurateig mit Tzatziki-Dip und Pilawreis Bratapfel mit warmer Vanillesauce

Falls nicht anders deklariert, verarbeiten wir Schweizer Fisch und Fleisch. NO=Norwegen, ISL=Island, EE=Estland, PL=Polen, AT=Österreich, IR=Irland, HU=Ungarn
Allergene: Unser geschultes Küchen-Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

