

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

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

