

Menu am Heiligen Abend 2024

*

Vol-en vent gratiné de fromage sur crème de patates douces et l'huile de cerfeuil

Mit Käse gratinerte Pastetli auf Süsskartoffelcreme und Kerbelöl

Vol-au-vent gratinated with cheese on sweet potato cream and chervil olive oil

Velouté composée de céleris et jus de pommes avec chips de sésame

Sellerie-Süssmostcremesuppe mit Sesamchips

Celery applejus cream soup with sesame chips

Salades

Duos de jambon paysan et rosbif sauce aux cèpes

Risotto de marron à la cannelle

Gratin de courgettes

Duette von «Buurehamme» und Roastbeef mit Steinpilzsauce

Marroni Zimt Risotto

Zucchettigratin

Duets of Farmer's ham and roast beef with porcini mushroom sauce

Risotto with chestnut and cinnamon

Gratinated zucchinis

Dessert au séré et pain d'épices à l'orange avec streusel aux spéculoos et sauce à la grenade

Orangen Lebkuchen Quarkdessert mit Spekulatessstreusel und Granatapfelsauce

Orange gingerbread quark dessert with speculoos crumble and pomegranate sauce

*

Dienstag, 24. Dezember 2024 CHF 80.–



Menu an Weihnachten 2024

Aperitif 18.45 - 19.15

*

Mousse de saumon fumé à l'aneth et tartare de pommes et fenouil avec mousse de raifort au citron vert

Geräuchertes Lachs-Dill Mousse mit Fenchel-Apfeltatar und Limettenmeerrettichschaum

Smoked salmon and dill mousse with fennel and apple tartare and lime horseradish foam

Velouté de salsifis aux cacahuètes et au lard

Schwarzwurzelcremesuppe mit Erdnüssen und Speck

Cream of salsify soup with peanuts and bacon

Salades

Zitronen Sorbet mit Mango und Prosecco

Emmental veal fillet saltimbocca style with Madeira herb sauce and truffle slices

Pommes de terre en carré

Rosettes de romanesco

Emmentaler Kalbsfilet Saltimbocca Art mit Madeirakräutersauce

und Trüffelscheiben

Kartoffelkarree

Romanescoröschen

Filet de veau d'Emmental façon saltimbocca sauce aux herbes de Madère et tranches de truffe

Carre potatos

Romanesque roses

Assiette de dessert Noël

Weihnachtlicher Dessertteller

Christmas dessert platter

*

Mittwoch, 25. Dezember 2024 CHF 85.–



