

Adventsgerichte

Nüsslisalat CHF 16.50
mit Blutorangenfilets, karamellisierten Baumüssen
und Parmesanflocken an Mandarindressing

Turm von gebratener Entenleber & Apfelscheiben CHF 22.00
mit karamellisierten Birnen und Feigen-Chutney

Rauchlachs CHF 22.50
Lachsrose mit Meerrettich-Mousse und Gurkensalat süss-sauer

Hummerbisque CHF 19.50
mit Cognac und Crevetteneinlage

Glühwein-Risotto Vorspeise: CHF 19.50
mit Marroni, Milchschaum und Rosenkohl Hauptspeise: CHF 38.–

Duett aus dem Süsswasser CHF 46.50
Gebratenes Saiblings- und Zanderfilet an Champagnersauce
auf Blattspinat und Safranrisotto

Kalbsfilet tranchiert an Morchelrahmsauce CHF 55.50
mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Tournedos Rossini CHF 56.–
zartes Rindsfilet mit gebratener Entenleber an Trüffeljus,
Röstikroketten und Wintergemüse

Raffaello Parfait CHF 14.50
mit Kirschen-Kompott

Hausgemachter Apfelstrudel CHF 15.50
mit Vanilleglace und Rahm

Vorspeisen

Suppe

Vegetarisch

Hauptspeisen

Dessert