Weihnachtsmenü

24. bis 26. Dezember 2026

Täglich 11.30–13.30 Uhr und ab 18.00 Uhr

In Randen gebeizter Lachs mit zweierlei Sellerie und Apfelgel

Beetroot-cured salmon with celery prepared two ways and apple gel

Saumon mariné à la betterave, céleri en deux façons et gel de pomme

✧

Pastinakencremesuppe mit Vanille

Cream of parsnip soup with vanilla

Velouté de panais à la vanille

✧

Am Stück gegartes Dry-Aged-Rindsfilet mit Sauce béarnaise, Kartoffelstock und Karottenvariation

Whole-roasted dry-aged beef fillet with béarnaise sauce, mashed potatoes and a variation of carrots

Filet de bœuf maturé à sec, cuit entier, sauce béarnaise, purée de pommes de terre et déclinaison de carottes

✧

Vanilleparfait mit Zimtmousse, pochierten Birnen, Karamellsauce und gerösteten Mandeln

Vanilla parfait with cinnamon mousse, poached pears, caramel sauce and toasted almonds

Parfait à la vanille, mousse à la cannelle, poires pochées, sauce au caramel et amandes grillées

4-Gang-Menü · CHF 98.00

Weinbegleitung · CHF 36.00

Vier Gläser mit je 1 dl passendem Wein pro Gang

Wine pairing: four glasses, 1 dl per course

Accord mets et vins : quatre verres de 1 dl, un par plat

Festtagskarte

24. bis 26. Dezember 2026

Täglich 11.30–13.30 Uhr und ab 18.00 Uhr

Vorspeisen und Suppe

In Randen gebeizter Lachs mit zweierlei Sellerie und Apfelgel

Beetroot-cured salmon with celery prepared two ways and apple gel

Saumon mariné à la betterave, céleri en deux façons et gel de pomme

CHF 24.00

Gemüseterrine mit Lauch und Peperoni, zweierlei Pastinaken und Wildkräutersalat

Vegetable terrine with leek and sweet peppers, parsnip prepared two ways and wild herb salad

Terrine de légumes aux poireaux et poivrons, panais en deux façons et salade d'herbes sauvages

CHF 22.00

Nüsslersalat mit Speck, Trauben, Ei und Croûtons

Lamb's lettuce with bacon, grapes, egg and croutons

Mâche au lard, raisins, œuf et croûtons

CHF 17.00

Dressing: Schloss-Dressing oder Honig-Balsamico

Dressing: house dressing or honey-balsamic dressing

Sauce maison ou vinaigrette au miel et au balsamique

Winterliche Blattsalate mit Orangenfilets, gerösteten Haselnüssen und Sprossen

Winter leaf salad with orange segments, toasted hazelnuts and sprouts

Salades hivernales, suprêmes d'orange, noisettes grillées et pousses

CHF 15.00

Dressing: Schloss-Dressing oder Honig-Balsamico

Dressing: house dressing or honey-balsamic dressing

Sauce maison ou vinaigrette au miel et au balsamique

Pastinakencremesuppe mit Vanille

Cream of parsnip soup with vanilla

Velouté de panais à la vanille

CHF 15.00

Festtagskarte

Hauptgänge

Am Stück gegartes Dry-Age-Rindsfilet mit Sauce béarnaise, Kartoffelstock und Karottenvariation

Whole-roasted dry-aged beef fillet with béarnaise sauce, mashed potatoes and a variation of carrots

Filet de bœuf maturé à sec, cuit entier, sauce béarnaise, purée de pommes de terre et déclinaison de carottes

CHF 58.00

Heilbuttfilet mit Polentaschnitten, Champagnersauce, Forellenrogen und Queller

Halibut fillet with polenta slices, Champagne sauce, trout roe and samphire

Filet de flétan, tranches de polenta, sauce au champagne, œufs de truite et salicornes

CHF 52.00

Kalbsossobuco mit Gremolata, Kartoffelstock, Röstzwiebeln und Karottenvariation

Veal ossobuco with gremolata, mashed potatoes, crispy onions and a variation of carrots

Ossobuco de veau, gremolata, purée de pommes de terre, oignons frits et déclinaison de carottes

CHF 48.00

Tagliarini mit Trüffelrahmsauce und schwarzem Trüffel

Tagliarini with truffle cream sauce and black truffle

Tagliarini, sauce à la crème de truffe et truffe noire

CHF 36.00

Pikant marinierter Spitzkohl mit Polentaschnitten, Parmesansauce, gerösteten Haselnüssen und Kräuteröl

Spicy marinated pointed cabbage with polenta slices, Parmesan sauce, toasted hazelnuts and herb oil

Chou pointu mariné aux épices, tranches de polenta, sauce au parmesan, noisettes grillées et huile aux herbes

CHF 36.00

Desserts

Vanilleparfait mit Zimtmousse, pochierten Birnen, Karamellsauce und gerösteten Mandeln

Vanilla parfait with cinnamon mousse, poached pears, caramel sauce and toasted almonds

Parfait à la vanille, mousse à la cannelle, poires pochées, sauce au caramel et amandes grillées

CHF 19.00

Vermicelles mit Meringue-Brösel und Schlagrahm **CHF 12.00** **CHF 15.00**

Vermicelles with meringue crumbs and whipped cream

Vermicelles, éclats de meringue et Chantilly

Nesselrode **CHF 13.00** **CHF 16.00**

Vermicelles, Vanille-Glace, Meringue-Brösel, Schlagrahm

Vermicelles, vanilla ice cream, meringue crumbs and whipped cream

Vermicelles, glace à la vanille, éclats de meringue et Chantilly

Glace oder Sorbet · **pro Kugel CHF 5.50**

Ice cream or sorbet · per scoop | Glace ou sorbet · la boule

Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoggi, Mango, Himbeere, Zimt, Raffaello

Vanilla, coffee, Baileys, hazelnut-chocolate, mango, raspberry, cinnamon, Raffaello

Vanille, café, Baileys, noisette-chocolat, mangue, framboise, cannelle, Raffaello