

Festtagskarte vom 24. bis 26. Dezember 2025

Jeweils täglich von 11.30 Uhr - 13.30 Uhr und ab 18.00 Uhr

Weihnachts-Menü

Pilzparfait mit Hagebutten-Gel, Zwiebel-Konfit, lauwarmem Pilzsalat und Brioche

Mushroom parfait, rosehip gel, onion confit, sautéed mushroom salad and brioche

Parfait aux champignons, gelée de cynorrhodon, confit d'oignons,
salade de champignons tiède et brioche

Topinambursuppe mit Pastinakencreme, gerösteten Haselnüssen und Haselnuss-Öl

Jerusalem artichoke soup with parsnip cream, roasted hazelnuts and hazelnut oil

Soupe de topinambours à la crème de panais, noisettes grillées et huile de noisette

Am Stück gegartes Kalbsnierstück mit Kartoffel-Pavé, Wurzelgemüse, glasierten Apfelkugeln und Calvados-Sauce

Whole roasted veal steak, potato pavé, root vegetables, glazed apple and Calvados sauce

Steak de veau rôti, pavé de pommes de terre, légumes-racines,
pomme glacée et sauce au calvados

Apfel-Tarte mit Vanille-Parfait, Schoggi-Crumble und Karamell-Buttersauce

Apple tart with vanilla parfait, chocolate crumble and caramel-butter sauce

Tarte aux pommes, parfait à la vanille, crumble au chocolat et sauce au beurre de caramel

4-Gang-Menü CHF 98.00

Wein-Set mit 1 dl passendem Wein pro Gang:

CHF 36.00 4 Gläser

Pilzparfait mit Hagebutten-Gel, Zwiebel-Konfit, lauwarmem Pilzsalat und Brioche <i>Mushroom parfait, rosehip gel, onion confit, sautéed mushroom salad and brioche</i> Parfait aux champignons, gelée de cynorrhodon, confit d'oignons, salade de champignons tiède et brioche	CHF 24.00
Nüsslersalat mit Speck , Ei und Croutons <i>Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons</i> La mâche au lard, oeuf, raisins et croûtons * Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing / French- or balsamic-honey dressing	CHF 17.00
Winterliche Blattsalat mit Granatapfelkernen, gerösteten Haselnüssen und Sprossen <i>Leaf salads, pomegranate, roasted nuts and sprouts</i> Salades hivernales, grenades, noisettes sautées et pousses * Schloss- oder Honig-Balsamico-Dressing / French- or balsamic-honey dressing	CHF 15.00
Topinambursuppe mit Pastinakencreme, gerösteten Haselnüssen und Haselnuss-Öl <i>Jerusalem artichoke soup with parsnip cream, roasted hazelnuts and hazelnut oil</i> Soupe de topinambours à la crème de panais, noisettes grillées et huile de noisette	CHF 15.00
Am Stück gegartes Kalbsnierstück mit Kartoffel-Pavé, Wurzelgemüse, glasierten Apfelkugeln und Calvados-Sauce <i>Whole roasted veal steak, potato pavé, root vegetables, glazed apple and Calvados sauce</i> Steak de veau rôti, pavé de pommes de terre, légumes-racines, pomme glacée et sauce au calvados	CHF 56.00
Seeteufel im Speckmantel mit Randencreme, Schwarzwurzel, Dill-Velouté und Randen-Risotto <i>Lotte en croûte de lard, crème de betterave rouge, salsifis, velouté à l'aneth et risotto à la betterave rouge</i> Monkfish wrapped in bacon, beetroot cream, black salsify, dill velouté and beetroot risotto	CHF 48.00
In Salzkruste gegarte Randen mit Taleggio-Käse, Randen-Risotto und Kresse <i>Betteraves cuites en croûte de sel, fromage taleggio, risotto aux betteraves et cresson</i> Beetroot cooked in salt crust, Taleggio cheese, beetroot risotto and cress	CHF 36.00
Apfel-Tarte mit Vanille-Parfait, Schoggi-Crumble und Karamell-Buttersauce <i>Tarte aux pommes, parfait à la vanille, crumble au chocolat et sauce au beurre caramel</i> Apple tart with vanilla parfait, chocolate crumble and caramel butter sauce	CHF 19.00
CoupeNesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringuebrösel, Schlagrahm <i>Chestnut mash, vanilla ice cream, meringue crumble and whipped cream</i> Vermicelles, glace à la vanille, miettes de meringue et chantilly	CHF 13.00 CHF 16.00
Glace oder Sorbet (Vanille, Kaffee, Baileys, Haselnuss-Schoggi, Mango, Himbeere, Zimt, Rafaelo)	pro Kugel CHF 5.50