

Weihnachtsmenu

25. Dezember 2024

Amuse-bouche

(Schinken-Mousse mit Gurken)

Im Randensaft mariniertes
Schottischer Lachs, Meerrettichschaum
und frisches Bergbauernbrot

Süsskartoffel-Mangosuppe
mit Ingwer-Zitronengrasöl

Bunte Kartoffelgnocchi
mit Schmorbraten-Ragout, Parmesanschaum
und frisch geriebenem Parmesan

Doppelt gebratenes Simmentaler
Schweinskotelettstück auf Rahmsauerkraut
mit Risoleekartoffeln und Tüffeljus

Feine erlesene Käseauswahl

Grosis Lebkuchen "vom Rychestei"
mit halbgeschlagenem Rahm
und Vanilleeis

4-Gang Menu CHF 86
(ohne Kartoffelgnocchi und Käse)
6-Gang Menu CHF 116

Silvestermenu

31. Dezember 2024

Amuse-bouche

(Randen-Parfait mit Safran-Joghurt-Sauce)

Turm von Thunfisch- und Winterkabeljau-Tartar
an einer Buttermilch-Vinaigrette
mit Gewürz-Blätterteig-Ecke

Prosecco-Schaumsuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

Barramundifilets an Ingwersauce
auf kleinem buntem Gemüse

Rosa gebratenes australisches
Lammcarrée mit Kräuterkruste
auf Rösti aus rohen Kartoffeln und Weisskohl

Trüffelbrie mit kleinen Kräuterkartoffeln

Passionsfrucht-Variation
(Passionsfrucht-Sorbet & Passionsfrucht-Crème brûlée)

4-Gang Menu CHF 102.00 inkl. 1 Glas Champagner
(ohne Barramundifilet und Käse)
6-Gang Menu CHF 142.00 inkl. 1 Glas Champagner