



WEIHNACHTSMENU

24.12.2021

Mariniertes Lachsfilet mit Kräutern und Gin 24.-
mit gepickeltem Gemüse, Wasabi Mayonnaise
und rotem Korallen Krokant

Vanillierte Schwarzwurzelsuppe 15.-
mit pochiertem Ei und Staub vom Wurzelbrot

Am Stück gebratener Schweizer Kalbsrücken 56.-
mit Blumenkohlpüree, Randen Edamame Ragout,
Kartoffel-Rosmarinchip und Sauce Béarnaise

Quark Soufflé 16.-
mit Mandarinsorbet und Praline mit
Schokolade und Glühwein

4-Gang Menu 95.-

3-Gang Menu mit Vorspeise 85.-

3-Gang Menu mit Suppe 79.-