



## Festtagsmenu

24. Dezember 2023

\*

Prosecco Bellini

\*\*\*

Safran-Süssmoschtsuppe  
mit Blätterteiggebäck

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten  
Eierschwämmli  
Feine Nüdeli  
Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Weihnachtsdessert-Überraschung

\*

Menü Fr. 42.00

## Festtagsmenu

25. Dezember 2023

\*

Marronschaumcrèmesuppe  
mit Rahmhaube

\*\*\*

Festtagssalat  
mit Himbeerdressing

\*\*\*\*\*

Gamser Rindsentrecôte  
am Stück gebraten,  
Béarnaisesauce  
Tannenzapfen-Kartoffeln  
Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Weihnachtsstern garniert

\*

Menü Fr. 45.00

## Festtagsmenu

26. Dezember 2023

\*

Kraftbrühe mit gefüllten  
Teigsternen

\*\*\*\*

Festtagssalat  
mit Kürbisdressing

\*\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten  
Morchelsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

\*\*\*\*

Mandarinen-Tannenbäumli  
garniert

\*

Menü Fr. 45.00



### Unsere Weinempfehlung

<b>Melser Pinot Noir Barrique</b>	(CH) 2019, 5 dl	<b>Fr. 29.00</b>
<b>Melser Sauvignon Blanc</b>	(CH) 2021, 5 dl	<b>Fr. 24.00</b>
<b>Volpolo Podere Sapaio</b>	(I) 2021, 7,5 dl	<b>Fr. 39.00</b>
<b>Basa Verdejo</b> (Weisswein)	(E) 2022 7,5 dl	<b>Fr. 26.00</b>

