

Weihnachtsmenüs 2024

Kulinarische Köstlichkeiten in gediegemem Ambiente

ab 16 Personen

Menu 1

Getrüffeltes Maroni-Süppchen

Schweinsfilet-Medaillons an Preiselbeer-Rahmjus
hausgemachte Spätzli | glasierte Trauben | Rahm-Wirz

CHF 72

Bratapfel «Krölls Style»
Vanille-Glacé | Marzipan

Menu 2

Nüsslisalat an Joghurt-Dressing
krosser Speck | Croûtons | Ei | Röstschalotten

Barbarie-Entenbrust an Morchel-Rahmsauce
gebratene Semmelschnitte | geschmorte violette Rüebli

CHF 73

Dominostein Kettenbrücke
Punschbirne | geröstete Mandeln | Birnen-Sorbet

Menu 3

Randen-Carpaccio
Ziegenfrischkäse | Thymian-Honig | geröstete Haselnüsse | Trüffel-Crème

Rindsfilet Stroganoff mit Tagliatelle

CHF 80

Zimt-Tiramisù mit getränktem Honig-Lebkuchen
Zwergorangen-Ragout | Sauerkirsch-Sorbet

Menu 4

Schweizer Lachs gebeizt
Zitronen-Salz | Safran | Sellerie-Crème

Kalbstaufelspitz rosa gebraten | geschmortes Kalbsbäggli
Madeira-Piment-Jus | Zerbinati-Kürbis | Herzoginnen-Kartoffeln

CHF 92

Warmes Schoggi-Chüechli
hausgemachter Rumtopf | Tonkabohnen-Glacé

