



Weihnachtsmenü

Menü „Winterzauber“

Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust
mit Nüssli-Salat an Preiselbeer-Dressing und Cròutons

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und verfeinert mit steirischem Kernöl

Rosa gebratener Hirschrücken
serviert mit Apfelrotkraut und Butter-Schupfnudeln
dazu eine kräftige Jus

oder

Gebratenes Lachsfilet
An einer Thymian Sauce
dazu hausgemachtes Kartoffel-Erbсен-Püree

Gebackene Pflaume
mit hausgemachtem Vanille-Eis und Zimt-Streusel

Preis pro Person
4 Gang 52,50 €



Weihnachtsmenü

Menü „Engel“

Entenkraftbrühe
mit zartem Entenfleisch und Gemüse

Hausgebeizter Caipirinah-Lachs
Serviert mit Caipirinah Gelee und Butter Toast

Zartes Kalbsfilet
An Portwein Jus
dazu getrüffeltes Kartoffel-Püree und Bohnengemüse

oder

gebratenes Zanderfilet
auf Kürbisragout und Rote Beete
serviert an einer leichten Weißwein-Sauce

Duett vom hausgemachtem
SchokoladenMousse
mit Zitronen Sorbet

Preis pro Person
4 Gang 54,50 €



Weihnachtsmenü

Menü „Christbaum“

Hauchdünne Scheiben von Bündnerfleisch
mit mariniertem Hokkaidokürbis
serviert mit Quittenkompott auf Feldsalat

Knusprige Gans aus dem Ofen
an einer kräftigen Gänse Sauce
dazu glasierte Maronen,
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Hausgemachtes Zimt Parfait
mit Zwetschgenröster

Preis pro Person
3 Gang 55,50 €



Weihnachtsmenü

Menü „Weihnachtskugel“

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und verfeinert mit steirischem Kernöl

Knusprige Gans aus dem Ofen
an einer kräftigen Gänse-Sauce
dazu glasierte Maronen,
Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Hausgemachtes Apfel-Zimt-Strudel
dazu Vanillesauce und Butter-Streussel

Preis pro Person
3 Gang 55,50 €



Weihnachtsmenü

Menü Vegi „Engel“

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und verfeinert mit steirischem Kernöl

Gebackene Kartoffel-Gemüse Praline
auf einer leichten Kräutersauce und
Karotten-Lauchgemüse

Hausgemachter Apfel-Zimt-Strudel
dazu Vanillesauce und Butter-Streusel

Preis pro Person
3 Gang 45,50 €



Weihnachtsmenü

Menü Vegi „Schneeflocke“

Nüssli-Salat mit Ziegenkäse-Crumbles

an Preiselbeer-Dressing und Cròutons

oder

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

und verfeinert mit steirischem Kernöl

Gemüse-Quark Terrine

verfeinert mit Kräuteröl dazu Wildkräuter Salat

Gebackene Kartoffel-Gemüse Praline

Auf einer leichten Kräutersauce und

Karotten-Lauchgemüse

Oder

Kürbisstrudel

serviert mit Limetten-Sauerrahm Dip und frittiertem Lauch-Stroh

Lauwarmer Schoko-Lava Kuchen

mit Rum-Sahne

Preis pro Person

4 Gang 50,50 €