



## Weihnachten 2018

### *Vorspeisen:*

<i>Kürbis-Suppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Hummer-Creme-Suppe (USA, Kanada) mit Einlage</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Randen-Carpaccio mit Fetakäse, Pinienkernen und Kräuter-Limonen-Dressing</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons</i>	<i>Fr. 15.50</i>

### *Hauptgänge:*

<i>Bio-Rindsfilet (Schweiz) am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, Kartoffel-Kroketten und Mini-Gemüse</i>	<i>Fr. 59.50</i>
<i>Kalbssteak (Schweiz) an einer Morchelsauce mit Tagliatelle und Gemüse</i>	<i>Fr. 46.50</i>
<i>Seesaiblingfilet (Schweiz) gebraten in Olivenöl – serviert mit Zitrone, Kräuter, Pilaw-Reis, Broccoli und Mandelbutter</i>	<i>Fr. 44.50</i>
<i>Seeteufel-Medaillons (Island) glasiert mit Honig – serviert mit Kräutern, Pinienkernen, Pilaw-Reis und Blattspinat</i>	<i>Fr. 48.50</i>
<i>Orangen-Risotto mit Peccorino und knackiger Frühlingsrolle</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Mie Laksa Lemar – Malaiisches Nudel/Curry-Gericht mit gebratenem Tempeh</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Dessert :</i>	
<i>Luftige Mascarpone-Creme mit Zwetschgen-Zimt-Kompott</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Lebkuchen-Mousse</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Spekulatius Tiramisu</i>	<i>Fr. 13.50</i>

*Bitte geben sie uns ihre Wahl eine Woche im Voraus bekannt.*

*Lebensmittelunverträglichkeiten müssen vor dem Anlass bekannt gegeben werden.  
Wir können diese während dem Anlass nicht berücksichtigen.*

*Wir danken herzlich für das Verständnis und freuen uns sehr auf ihren Besuch!*