

# **WEIHNACHTS MENÜ**

**1. WEIHNACHTSFEIERTAG**

**25. DEZEMBER 2025**



# MENÜ WEIHNACHTEN

25. DEZEMBER 2025

Kürbis-Aprikosen-Chutney mit Burrata und steierischem Kürbiskernöl  
CHF 17

\*\*\*\*\*

Weisse Tomatensuppe  
CHF 13

\*\*\*\*\*

Handgetauchte Jakobsmuschel mit Kaviar-Beurre Blanc  
CHF 26

oder

Risotto alla Milanese mit Tomatenkompott  
CHF 21

\*\*\*\*\*

Appenzeller Entenbraten an kräftiger Entensauce  
mit Apfelrotkohl und Serviettenknödeln  
CHF 39

oder

Ragout von Schweizer Waldpilzen mit Serviettenknödeln  
CHF 25

\*\*\*\*\*

Crème brûlée von dunkler Schokolade mit Fruchtragout und Zitronensorbet  
CHF 15

**Menü komplett: CHF 85**  
**Menü Vegetarisch komplett: CHF 65**

## WEINEMPFEHLUNG

### Weisswein

Pouilly-Fuissé 1er Cru  
Chardonay

Domaine Mathias | Chaintré | Burgund

*Die südliche und sehr bekannte Burgunder-Appellation "Pouilly-Fuissé" bringt diesen charmanten und schmelzigen Mâconnais hervor. Am Gaumen zeigt er sich mit einem einladenen Schmelz, mineralischen Noten und Zitrusfrüchte, welche durch eine harmonische Säure ausgeglichen werden.*

75cl | 2022 | CHF 72

### Rotwein

Brunello di Montalcino DOCG  
Sangiovese Grosso

Fattoria La Gerla | Montalcino | Toscana

*Ein vornehmer, finessenreicher und eleganter Wein. Der ausladende Aromafächer zeigt den Duft von Pfingstrosen, Backpflaumen, edlem Tabak, Weihrauch und Kräutern. Die feingeschliffenen Gerbstoffe und der edle Holzausbau sind perfekt eingebunden.*

75cl | 2018 | CHF 88

Alle Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer.

Für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.