

Weihnachtsmenü

Sous-vide gegarte Entenbrust mit leicht pikantem Papaya-Mango-Salat
und Balsamico-Honig-Dressing
Fr. 16.00

Proseccoschaumsuppe mit gebratener
Jakobsmuschel im Speckmantel
Fr. 14.50

Gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise, dazu hausgemachte
Schupfnudeln und buntes Wintergemüse
Fr. 41.00

Hausgemachtes Schokoladen-Lebkuchenmousse, serviert mit
Glühweinbirne und frischer Minze
Fr.13.50

Menü 4-Gang
Fr. 85.00

