

WEIHNACHTSMENÜ 1

CHF 68

Salatbouquet

aus Chicorée, Radicchio, Eisberg, Federkohl & Frisée mit Brotchips, an Thymian–Hausdressing dazu servieren wir:

Hausbrot mit Rapsöl

Alpstein Poulet Wellington

an Rotweinsauce, serviert mit Bio-Kartoffeln, Rosenkohl & Rüebli

Felchlin Schokoladenmousse

mit Kastanien-Kirschpüree, Feigen, Datteln, Aprikosen & Haselnüssen

WEIHNACHTSMENÜ 2

CHF 78

Waldorfsalat

mit Lattich, Stangensellerie, Baumnüssen, Äpfel &Trauben mit Brotchips, an Yoghurtdressing

dazu servieren wir:

Hausbrot mit Rapsöl

Hirschfilet (AT) gebraten

an Cranberry-Jus, serviert mit Blumenkohlvariation Kartoffelstock & Pastinakenchips

Weisses Schokoladenmousse à la Jeff

mit Vanille Ganache-Füllung & Trockenfeigen-Physalis-Salat

Die Preise verstehen sich pro Person. Bitte entscheidet euch für ein gemeinsames Menü für euren Anlass. Vegetarische Wünsche werden gerne separat berücksichtigt.



WEIHNACHTSMENÜ 3

CHF 110

Burrata mit Trüffel

mit Trüffelpesto, Birnen, UMAMI-Sprossen & Schweizer Balsamico dazu servieren wir:

Hausbrot mit Rapsöl

Kürbissuppe

mit Spinat & Babylauch vom Grill Fior di Latte-Ravioli

LUMA-Beef Hohrücken vom Schweizer Rind

vom Grill, an grünem Pfeffer–Jus, serviert mit Rosmarin–Babykartoffeln & Tagesgemüse

Orangencake mit Quittensorbet

mit Vanille-Panna Cotta & Salzkaramell

Die Preise verstehen sich pro Person. Bitte entscheidet euch für ein gemeinsames Menü für euren Anlass. Vegetarische Wünsche werden gerne separat berücksichtigt.

