

Weihnachtsmenüs 2025

Schöne Genussmomente in gediegenem Ambiente

ab 16 Personen

Menu 1

Getrübtes Maroni-Süppchen

Schweinsfilet-Medaillons an Preiselbeer-Rahmjus
hausgemachte Spätzli | glasierte Trauben | Rahm-Wirz

CHF 70

«Brönnti Crème»

Vanille-Glacé

Menu 2

Nüsslisalat an Joghurt-Dressing

krosser Speck | Croûtons | Ei | Röstschalotten

Barbarie-Entenbrust an Morchel-Rahmsauce

Schupfnudeln | geschmorte violette Rüebli

CHF 75

Gianduja-Crème Sandgebäck

Kumquats | Blutorange-Gel | Orangen-Sorbet | Schoggi-Crumble

Menu 3

Randen-Carpaccio

Ziegenfrischkäse | Thymian-Honig | geröstete Haselnüsse | Trüffel-Crème

Rindsfilet Stroganoff mit Tagliatelle

CHF 80

Zimt-Tiramisù

Zwergorangen-Ragout | Sauerkirsch-Sorbet

Menu 4

Schweizer Lachs gebeizt

Zitronen-Salz | Safran | Sellerie-Crème

Kalbstafelspitz rosa gebraten | geschmortes Kalbsbäggli
Madeira-Piment-Jus | Zerbinati-Kürbis | Herzoginnen-Kartoffeln

CHF 92

Warmes Schoggi-Chüechli

hausgemachter Rumtopf | Tonkabohnen-Glacé

