

Menu 24.12.2025

Hirschtatar mit Kürbis, Guanciale und Belper Knolle
Tartare de cerf avec courge, guanciale et Belper Knolle
Venison tartare with squash, guanciale and Belper Knolle

oder / or / ou

Crêpes mit Birne und Gorgonzola
Crêpe poire et gorgonzola
Pear and gorgonzola crepes

Rindsbrust vom Ofen, Meerrettich-Kartoffelpüree, Grünkohl und Kürbis mit Honig
Poitrine de bœuf cuite au four, purée de pommes de terre au raifort, chou-frisé et courge au miel
Beef brisket from the oven, horseradish mashed potatoes, kale and pumpkin with honey

oder / or / ou

Wolfsbarsch-Tranche in Kräuterkruste, Erbsencoulis und Kartoffeln in Muschelsaft
Tranche de loup de mer en croûte d'herbes, coulis de petits pois et pommes de terre au jus de moules
Sea bass fillet in a herb crust, pea coulis and potatoes in mussel broth

Ein Tranche hausgemachter Panettone, Zabaione und Schlagrahm
Tranche de panettone fait maison, sabayon et chantilly
A slice of homemade panettone, zabaglione and whipped cream

Fr. 68 pro Person

(Boissons non comprises -Getränke nicht inbegriffen- Drinks not included)