



Weihnachtsmenü 25. Dezember 2025

Dünne Tranchen Dorade, mariniert mit Dill und Limette, Brunoise aus grünem Apfel und Sellerie

Fines tranches de dorade marinée à l'aneth et citron vert, brunoise de pomme verte et cèleri

Thin slices of sea bream marinated with dill and lime, brunoise of green apple and celery

oder / ou / or

Kartoffelgnocchi mit Meeresfrüchten und Queller

Gnocchis de pommes de terre aux fruits de mer et salicornes

Potato gnocchi with seafood and samphire



Poulet-Supreme mit Trüffel gefüllt, Petersilien-Kartoffelpüree, saisonales Gemüse

Suprême de poulet farci à la truffe, purée de pommes de terre au persil, légumes de saison

Chicken supreme stuffed with truffle, parsley mashed potatoes, seasonal vegetables

oder / ou / or

Gedämpftes Zanderfilet, Ingwer-Beurre-blanc-Sauce, Kartoffel-Lauch-Terrine, Wildpilze

Filet de sandre à la vapeur, sauce avec beurre blanc au gingembre, terrine de pommes de terre et poireaux, champignons sauvages

Steamed pike-perch fillet, ginger beurre blanc sauce, potato and leek terrine, wild mushrooms



Hausgemachte Törtchen mit frischen Früchten

Tartelette aux fruits frais faite maison

Homemade tartlets with fresh fruits

Fr. 68 pro Person

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

