



Weihnachtsmenü

VORSPEISEN

BEEF TATAR
Dottercreme, knusprige Kapern, Kräuterbutter,
Brioche-Toast

[SEE]-VICHE VON DER FORELLE
Grüner Apfel, Gurke, Sauerampfer, Krenmayo

SEIDENTOFU
Rote-Rüben-Tatar, Furikake, zweierlei Erbsen

CARPACCIO VOM SIMMENTALER RIND
Cipriani-Creme, glacierte Buchenpilze, Rucola

SUPPEN

KÜRBIS-INGWER-SCHAUMSUPPE
Gruyère-Croutons

GRÜNE KRÄUTERVELOUTÉ
Ziegenkäse, Backerbsen

KRÄFTIGE RINDSSUPPE
Frittaten, Wurzelgemüse

HAUPTSPEISEN

OKTOPUS & BLUTWURST VOM GRILL
Artischockencreme, Zitronenschaum

SEESAIBLING NACH MÜLLERIN ART
Braune Mandelbutter, Blattspinat,
Petersilerdäpfel

MISO-LACHS
Shiso, Pak Choi, Yuzuschaum

GERÜHRTES STEINPILZRISOTTO
Gebratene Maroni, knuspriger Salbei

ENEZIANISCHE MILCHKALBSLEBER
AUS RAPOLTENKIRCHEN
Weiße Zwiebeln, Erdäpfelpüree

TAGLIATA VOM SIMMENTALER RIND
Pimientos de Padrón, Rosmarinerdäpfel,
grüne Pfefferrahmsauce

KALBSBUTTERSCHNITZEL
Trüffeljus, Erdäpfelpüree, Erbsenschoten

ROSA ENTENFILET VOM GRILL
Orangenjus, cremiger Nussbutter-Kohl,
geröstete Schupfnudeln

DESSERT

BRATAPFEL
Marzipan, Rosinen, Vanille



MENÜPREISE

3-GANG-MENÜ
Suppe / Hauptgang / Nachspeise
€ 48

3-GANG-MENÜ
Vorspeise / Hauptgang / Nachspeise
€ 55

4-GANG-MENÜ
Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Nachspeise
€ 65

Wählen Sie für Ihre Gäste ein individuelles Auswahlmenü aus folgenden Optionen:
Zwei Vorspeisen, eine Suppe und zwei Hauptspeisen zur Auswahl vor Ort.