



## Weihnachten 2022

### Menü 1

Trüffel-Tagliatelle  
mit Onsen-Ei  
und Parmesanspänen

\* \* \*

Filet vom Seehecht mit Hummersauce,  
gehobelten Champignons, Blattspinat  
und Stampfkartoffeln

\* \* \*

Lebkuchen-Crème Brûlée  
mit Nuss-Crunch  
und Zwetschgen-Sorbet

50,50 € pro Person

### Menü 2

Lauwarmes Lachsfilet mit Gemüsebeize,  
Petersilienwurzelcreme und Kartoffelstroh

\* \* \*

Geschnetzeltes vom Rinderfilet  
mit Morchelrahmsauce,  
Speckwirsing und Spätzle

\* \* \*

Schokoladenpudding San Sebastián  
mit Tonkabohne und Zwergorangen

51,00 € pro Person



### Menü 3

Geschäumte Maronensuppe  
mit Walnuss-Feigen-Ravioli  
(vegetarisch)

\* \* \*

Krosse Bauernente  
mit Rahmsauce, Apfelrotkohl  
und geschmelzten Kartoffelklößen

\* \* \*

Haselnuss-Gâteau  
mit Mascarponecreme  
und Himbeer-Sorbet

45,00 € pro Person

### Menü 4

Feldsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette,  
knusprigem Speck und Croutons  
(vegetarisch möglich => ohne Speck)

\* \* \*

Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Selleriecreme, Kräuterseitlingen,  
Rosenkohl und Mohn-Schupfnudeln

\* \* \*

Gewürz-Milchschnitte  
mit Rotkohl-Stroh  
und Bratapfel-Eis

50,90 € pro Person



### Vegetarisches Menü

Geschmorter Pfefferlauch  
mit geräucherter Paprika,  
Cashew-Streuseln und pochiertem Freiland-Ei

\* \* \*

Geschwenkte Kürbisgnocchi  
mit Ahornsirup-Marinade,  
Walnüssen und Wildkräutern

\* \* \*

Das Dessert wird an  
das Hauptmenü angepasst.

39,50 € pro Person