



Weihnachts Menü I

Gebratene Challans Entenbrust | lauwarmer Knödelsalat | Wirsing |
Tropea Zwiebel

Crèmesuppe von Artischocken mit Nordseekrabben

Kalbsfilet und gebackene Tiroler Milchkalbsbrust | KürbisGulasch |
eingelegte Pilze

Auswahl an Rohmilchkäse von Maitre Affineur Tourette &
Schweizer Alp Rohkäse von Affineur Rolf Beeler und Pius Oggier

Weihnachtlicher Brioche Gewürzscheiterhaufen
Holunderröster | BirnenSorbet

3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse) €89

5 Gang (komplett) €109



Weihnachts Menü II

Carne Cruda vom Kalbsfilet | Lemone | Codesa Sardelle limitiert |
Parmesan von der Roten Kuh

Medaillons vom Seeteufel | Zweierlei Fenchel | Orange |
Tapioka | Hojiblanca Olivenöl

Rücken vom heimischen Hirsch | Schwarzwurzel | Flower Sprouts |
Kaffee Arabica Jus

Auswahl an Rohmilchkäse von Maitre Affineur Tourette &
Schweizer Alp Rohkäse von Affineur Rolf Beeler und Pius Oggier

Weihnachtlicher Brioche Gewürzscheiterhaufen
Holunderröster | BirnenSorbet

3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert oder Käse) €89

5 Gang (komplett) €109