

rot-weiße Saison  
**Herbst- & Weihnachts  
Menüs**

## **Herbst- & Weihnachts Menüvorschläge**

### **Vorspeisen**

<i>Foie Gras Terrine / schwarze Baumnüsse / Portweingelée / Brioche</i>	21.00
<i>Herbstliche Blattsalate / gratinierter Ziegenkäse / Feigen / Granatäpfel</i>	13.00
<i>Lauwarmer Zuger Rötel / sautierter Blattspinat / Estragonemulsion</i>	17.00

### **Suppen**

<i>Schwarzwurzelschaumsuppe mit Trüffel / geräucherte Entenbrust</i>	13.00
<i>Kürbis-Kokossuppe / Zitronengras / karamalisierte Jakobsmuschel</i>	15.00
<i>Weihnachtssuppe mit Rindsconsommé / Gemüsejulienne Griessnockerl / Fleischroulade</i>	14.00

### **Hauptspeisen**

<i>Angus Rindsfilet „Rossini“ mit gebratener Foie Gras Kartoffelpüree mit geröstetem Parmaschinken / grüner Spargel</i>	52.00
<i>Rehpfeffer klassisch garniert mit Preiselbeerbirne Apfel-Rotkraut / Schupfnudeln / Kürbis-Rosenkohlgemüse / Maroni</i>	44.00
<i>Rosa gebratenes Kalbsnierstück / Kürbisrisotto karamalisierte Portweifeigen / sautierte Kefen</i>	46.00

### **Dessert**

<i>Zimtcrème brulée mit Birnensalsa / Glühweinsorbet</i>	12.00
<i>Variation vom Apfel Mini Wiener Apfelstrudel / gebackene Apfelscheibe Granny-Smith-Sorbet / Apfel-Calvadoskompott</i>	15.00
<i>Valrhona Schokolademousse mit Orangen-Vanillesalat u/ Beeren</i>	14.00

rot-weiße Saison  
**Le weiße  
Zücker**

**Menüvorschlag 1**

<i>Herbstlicher Blattsalat / gratinierter Ziegenkäse / Feigen / Granatäpfel</i> ****	13.00
<i>Weihnachtssuppe</i> <i>Rindsconsommé / Gemüsejulienne / Griessnockerl / Fleischroulade</i> ****	14.00
<i>Rosa gebratenes Kalbsnierstück / Kürbisrisotto</i> <i>karamalisierte Portweifeigen / sautierte Kefen</i> ****	44.00
<i>Zimtcrème brûlée mit Birnensalsa / Glühweinsorbet</i>	12.00

**4-Gang pauschal pro Person CHF 78.00**

**3-Gang pauschal ohne Suppe oder ohne Vorspeise pro Person CHF 67.00**

**Menüvorschlag 2**

<i>Herbstlicher Blattsalat / gratinierter Ziegenkäse</i> <i>Feigen / Granatäpfel</i> ****	13.00
<i>Lauwarmer Zuger Rötel auf sautiertem Blattspinat</i> <i>Estragonemulsion</i> ****	17.00
<i>Angus Rindsfilet „Rossini“ mit gebratener Foie Gras</i> <i>Kartoffelpüree mit geröstetem Parmaschinken</i> <i>grüner Spargel</i> ****	52.00
<i>Valrhona Schokolademousse mit Orangen-Vanillesalat / Beeren</i>	14.00

**4-Gang pauschal pro Person CHF 87.00**

**3-Gang pauschal ohne Vorspeise pro Person CHF 78.00**

**3-Gang pauschal ohne Fisch pro Person CHF 76.00**

**4-Gang pauschal pro Person CHF 87.00**

# rot-weiße Saison Urweiße Zücht'n

## Menüvorschlag 3

<i>Foie Gras Terrine / schwarze Baumnüsse / Portweingelée / Brioche</i> ****	21.00
<i>Weihnachtssuppe</i> <i>Rindsconsommé / Gemüsejulienne / Griessnockerl / Fleischroulade</i> ****	14.00
<i>Rosa gebratenes Kalbsnierstück / Kürbisrisotto</i> <i>karamelierte Portweifeigen / sautierte Kefen</i> ****	46.00
<i>Variation vom Apfel</i> <i>Mini Wiener Apfelstrudel / gebackene Apfelscheibe Granny-Smith-Sorbet</i> <i>Apfel-Calvadoskompott</i>	15.00

4-Gang pauschal pro Person CHF 89.00  
3-Gang pauschal ohne Foie Gras pro Person CHF 72.00  
3-Gang pauschal ohne Suppe pro Person CHF 79.00

## Menüvorschlag 4

<i>Foie Gras Terrine / schwarze Baumnüsse / Portweingelée / Brioche</i> ****	21.00
<i>Weihnachtssuppe</i> <i>Rindsconsommé / Gemüsejulienne / Griessnockerl / Fleischroulade</i> ****	14.00
<i>Lauwarmer Zuger Rötel sautiertem Blattspinat / Estragonemulsion</i> ****	17.00
<i>Angus Rindsfilet „Rossini“ mit gebratener Foie Gras</i> <i>Kartoffelpüree mit geröstetem Parmaschinken</i> <i>grüner Spargel</i> ****	52.00
<i>Valrhona Schokolademousse mit Orangen-Vanillesalat / Beeren</i>	14.00

5-Gang pauschal pro Person CHF 112.00  
4-Gang ohne Foie Gras Pro Person CHF 95.00  
4-Gang ohne Suppe pro Person CHF 99.00  
4-Gang ohne Fisch pro Person CHF 96.00