

# Adventszauber

## KALTE VORSPEISEN

Kalbfleischtartar mit Frischkäse und Limette  
Wachtel-Spiegelei und geröstetes Nuss-Brot

\*\*\*

Trio vom Lachs  
Hausgebeizt mit Dill, Senf und Blini  
Rosa gebraten auf Gurkenrelish  
Pochiert mit Zitrone

\*\*\*

Randen-Carpaccio mit orientalischer Vinaigrette  
Blumenkohl-Couscous und Spinat-Baumnuss-Salat

## WARME VORSPEISEN

Gebratene Entenbrust mit Honig und Sesam  
asiatischer Glasnudelsalat und Miso-Suppe

\*\*\*

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Petersilien-Schaum und  
schwarzer Venus Risotto mit Mascarpone

\*\*\*

Stunden-Ei auf Kürbis-Mandelcreme  
knuspriger Rucola und Pumpernickel-Biskuit

## HAUPTGÄNGE

Gebratenes Rindsfilet mit Barolo-Vanillesauce,  
Bratkartoffeln und Kürbis mit Honig aus dem Ofen

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Dillsauce  
auf Champagnerkraut und  
Safran-Kartoffel-Pancake

\*\*\*

Pikantes Trüffelrisotto mit  
Steinpilzen, Nussbutter und sautiertes Wurzelgemüse

## DESSERTS

Pochierte Cassis-Feige mit Zimtglacé, Doppelrahm und Schokoladenkuchen

\*\*\*

Tirggel-Halbgefrorenes mit Apfel-Vanille-Kompott und Honighippe

\*\*\*

Käsevariation aus der Schweiz mit hausgemachtem Früchtebrot

3-Gang-Menu CHF 85

4-Gang-Menu CHF 95