



Weihnachten 25. Dezember

Menü

Nüsslisalat mit Ei und Croutons an Feigendressing



Zitronengras-Kokossuppe



Kalbskarrebraten rosa gebraten an Kernser Edelpilz-Rahmsauce

Bratkartoffeln

Brokkoli mit Pinienkernen



2 Gänge 36.00

3 Gänge 44.00

Zimtmousse mit Rotwein-Zwetschgen

4 Gänge 52.00

Vegi Menü

Nüsslisalat mit Ei und Croutons an Feigendressing



Zitronengras-Kokossuppe



Sojageschnetzeltes Stroganoff

Bratkartoffeln

Brokkoli mit Pinienkernen



2 Gänge 24.00

3 Gänge 28.00

Zimtmousse mit Rotwein-Zwetschgen

4 Gänge 32.00



Stephanstag 26. Dezember

Menü

Gemüsetartar auf Rucolabeet mit Toastbrot



Apfel-Pastinakencrèmesuppe



Schweinsfilet am Stück gebraten mit Balsamico-Schalottensauce

Mascarpone-Risotto mit Zitronenthymian

Gemüsebouquet



2 Gänge 32.00

3 Gänge 37.00

Marroni-Tiramisu

4 Gänge 42.00

Vegi Menü

Gemüsetartar auf Rucolabeet mit Toasbrot



Apfel-Pastinakencrèmesuppe



Mascarpone-Risotto mit Zitronenthymian garniert

Ofengemüse und Champignons



2 Gänge 24.00

3 Gänge 28.00

Marroni-Tiramisu

4 Gänge 32.00

Neujahr 1. Januar 2026



Menü

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Eierschwämmli



Ofen-Blumenkohlsuppe



Poulet-Fleischroulade mit Pastrami-Knoblauchfüllung an Kräutersauce

Nudeln mit Butter

Ratatouille



2 Gänge 30.00

3 Gänge 35.00

4 Gänge 40.00

Toblerone-Mousse mit Rahm

Vegi Menü

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Eierschwämmli



Ofen-Blumenkohlsuppe



Ratatouille-Maisgaletten-Türmchen mit Brokkoli



2 Gänge 24.00

3 Gänge 28.00

4 Gänge 32.00

Toblerone-Mousse mit Rahm

Berchtoldstag 2. Januar 2026

Menü

Kleiner gemischter Salat



Consommé mit Flädli



Lammnierstück rosa gebraten an Portweinsauce

Kartoffel-Kroketten

Glasierte Rüebli



Cassis-Sorbet mit Fruchtsalat

2 Gänge 30.00

3 Gänge 35.00

4 Gänge 40.00

Vegi Menü

Kleiner gemischter Salat



Gemüsebouillon mit Flädli



Crêpes gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu

Weissweinsauce



Cassis-Sorbet mit Fruchtsalat

2 Gänge 22.00

3 Gänge 26.00

4 Gänge 30.00