



Festlicher Weihnachtslunch

Vorspeisen

Rote Beete-Salat mit Ziegenkäse

Tomate mit Büffelmozzarella

Gebrautes und in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse

Carpaccio vom Simmentaler Rind mit Trüffelöl und frisch
gehobeltem Parmesan

Pochierter Salm mit verschiedenen Räucherfischen und
Meeresfrüchtesalat

Vitello Tonnato

Frische Wild- und Geflügelpasteten

Couscous –Salat mit gebackenen Falafel (vegan)

Glasnudelsalat mit gebratenem Tofu (vegan)

Duftende Brotauswahl, Butter und Kräuterquark

Hauptspeisen

Im Ganzen rosa gebratener Rinderrücken auf Pfefferrahm,

Gebratene Entenkeulen in Orangensauce

Kalbsragout „Züricher Art“

Perlhuhnbrust auf Currysauce

Kabeljau auf Blattspinat mit Dijonsenfrahm

Gemüse-Kokos-Curry (vegan)

Spätzle, Kartoffelgratin, kleine Kartoffelklöße, Duftreis

Holunderrotkohl, winterliche Gemüseauswahl

Desserts

Vanille – Panna Cotta mit Granatapfelsirup

Mousse au Chocolat mit Krokantsahne

Frischer Obstsalat mit Sahne

Limetten-Mascarponecreme

Cheesecake (vegan)

Zimtsterne

Preis pro Person 54,50 € Erwachsene / Kinder 6 bis 12 Jahre 24,50 €
Um Reservierung wird gebeten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.