



Weihnachtsmenu 24&25.12.2024



Haussalat mit gebackenen Fischstreifen 18.50

Pochiertes Ei auf getrüffeltem Pommes Mousseline 26.00

Foie de Canard mit Gewürztraminersülze 29.00

Crevetten und Lobstercocktail an einer Dillsauce 27.00

Caviar serviert mit Bellinis und Creme Fraiche 30,50 oder 100Gr

Verschiedene Preise, nach Gewicht und Sorte

Champagner Sorbet 16.00

Unsere hausgemachten Trüffelravioli 42.00

*Grilliertes Zanderfilet auf einem sämigen Champagne -Sauerkraut und
Salzkartoffeln 51.00*

*Chateaubriand mit Sauce Hollandaise, 68.00
saisonaem Gemüse und Kartoffelgratin*

s

Duett vom dunklem Mousse au Chocolate und Vanille Glace 16.50

Hausgemachte «Tarte Tatin» für Zwei 36.00

