

Weihnacht's Menü

Apero

Feines zum naschen und ein Glas Champagner

Amuse-Bouche

Blattner Forelle gebeizt und geräuchert

mit einer Honig-Senf-Sauce, Kräutersalat und hausgemachtes Knäckebrot

oder

Randen Tatar

mit asiatischen Aromen, Mokka und ein Nüsslisalat mit Knuspersamen und Randen Chip

Appenzeller Entenschenkelravioli

an einer Orangensauce, Zwiebelconfit, gerösteten Erdnüssen und zweierlei Tardivo

oder

Dreierlei Sellerie

mit einem Stunden Ei auf Winterspinat und Perigord-Trüffel

Brust und Rücken vom Ennetbürger Kalb

dazu eine Cognac- Sauce, Kräuterseitlinge, hausgemachte Malfati- Pasta und winterlichem

Gemüse

oder

Hausgemachte Malfati- Pasta

mit einem Gemüseragout, Gemüsepuree, Pilzen und fein gehobelter Beeler Chogele

Käse

Raclette von der Sennerei Heida, Gemeinde Visperterminen im Wallis dazu eine Kartoffel und

Zwiebelsalat

Dessert

Weihnachtliche Dessertvariation

3 Gang CHF 105

4 Gang CHF 115

5 Gang CHF 125