



**Am 25 und 26 Dezember 2021  
12:00-15:30 Uhr und 17:30-21:30 Uhr**



**Als köstliches bequemes Tischbuffet eingedeckt**

**Große Brotauswahl**

*knuspriges Steinofenbaguette I kräftigem Landbrot I Mini-Brötchen Konfekt*

**Dips & Aufstriche**

*würziger Gänseschmalz I feine Zitrusbutter I winterliche Maronencreme*

**Vorspeise**

*Carpaccio vom Rind mit Feldsalat und Preiselbeeren*

*Antipasti von Wintergemüsen mit Honig-Ziegenkäse*

*Graved Lachs mit Honig-Senfsoße*

*Rosa Entenbrust auf Linsensalat mit Soja-Ingwersoße*

*Gebackener Camembert mit Feigen-Senfchutney*



**Als grosszügiges Buffet zur Bedienung bereitgestellt**

**Suppe**

*Cremige Vanille-Pastinakensuppe mit Croutons und Kräutern*



**Hauptgang**

**\*Live Station Trüffel-Pasta aus dem Parmesanlaib**

*Parmesancreme I frischer Wintertrüffel I dünn aufgeschnittener Parmaschinken gehackte*

*Gartenkräuter*

**\*Live Station Wintergrillen mit Smoker und Beefer 800°C**

*knusprige Garnelenspieße würzig mariniert*

*Dry-Aged Rinderfilet im Ganzen bei 800°C gebeeft*

*Gänsekeulen aus dem Smoker mit winterlichen Gewürzen*

**Bereich warmes Gourmet Buffet**

*saftiges Wildragout mit Pfefferbirnen und gratinierten Kartoffeln*

*Gratiniertes Loup de mer Filet in Safransoße mit Rahmwirsing und getrockneten Aprikosen*

**Dessert**

**\*Live Station Crepes Station mit Schokoladenbrunnen**

*Frisch gebackene Crepes mit flüssiger Schokolade oder Orangen-Karamellsoße*

*Schokoladenbrunnen mit kleinen Obstspießen*

*Belgische Waffel im Glas mit winterlichen Kirschen und Vanillesoße*

*Erwachsene Gäste 45euro p.P. Kinder bis 10Jahren 29euro p.P. Kids unter 3Jahren -frei-*





**Weihnachtsmenü für Zuhause  
als köstliche Weihnachtsbox verpackt  
Mit Zubereitungsanleitung und kleinem Weihnachtsgeschenk**

**Dips & Aufstriche**

würziger Gänseschmalz I winterliche Maronencreme

**Suppe**

Cremige Vanille-Pastinakensuppe mit Feigenravioli und Croutons

\*\*\*\*

**Trüffel-Pasta**

Parmesancreme I frischer Wintertrüffel I gehackte Gartenkräuter  
oder

**Dry Aged Rinderfilet im Ganzen gegart**

Portweinjus I Rahmwiesing & Aprikosen I gratinierte Kartoffeln  
oder

**Gratiniertes Loup de mer Filet**

Safransoße I Rahmwirsing & Aprikosen I gratinierte Kartoffeln

\*\*\*\*

**Tonkabohnen-Crème brûlée**

winterlichen Kirschen I Vanillesoße I Karamelleis



3Gang  
Fisch/Fleisch  
45€



3Gang  
Trüffel Pasta vegetarisch  
40€

