

# Winterliche Festtagsgerichte

## Suppen

**Kokos-Ingwer-Karottensuppe** Fr. 12.00  
mit Kokosraspeln

## Vorspeisen

**Lauwarmer Gemüsesalat** Fr. 18.00  
mit Ziegenfrischkäse, Rehroschinken,  
garniert mit gerösteten Kernen

**Schwarzer Venere-Risotto** Fr. 22.00  
mit gebratenen Black Tiger Crevetten,  
Mascarpone und Mango-Chutney

## Hauptgänge

### Fisch

**Im Olivenöl gebratenes Seeteufelfilet-Medaillon** Fr. 49.00  
an Safranrahmsauce  
serviert mit blauen Bratkartoffeln, Randenpüree  
und Romanesco Röschen

**Pochiertes Saiblingsfilet** Fr. 39.00  
an Kräuter-Weissweinsauce  
serviert mit Frischeier Tagliolini  
und einem Beet von Mangold

### Vegetarisch

**Gebratene Kartoffelgnocchis** Fr. 23.00  
mit karamellisierten Haselnüssen,  
Mangold und Balsamicobutter Reduktion

### Feine Fleischgerichte

**Kalbsfleisch-Involtini gefüllt mit Rosmarin und Feigen** Fr. 46.00  
an Cognac-Rahmsauce  
serviert mit gebratener Laugenbrot-Terrine  
dazu Ofen-Röstgemüse

**Rosa gebratene Entenbrust** Fr. 41.00  
an Balsamicojus  
serviert mit Gewürzkraut und gebratenen Schupfnudeln

Herkunft

Black Tiger Crevetten: Vietnam  
Kalb: Schweiz

Saiblingsfilet: CH/ Italien  
Seeteufel: Nordostatlantik

Rehroschinken: Deutschland  
Entenbrust: Frankreich