



Champagne & Dine am 17. Dezember 2024

Dreierlei von Tartar: Rind, Rauchlachs, Gemüse & Nicolas Feuillate

Sellerie-Vanille-Schaumsuppe & André Clouet Chalky

Cassis-Sorbet & Philipponat rosé

Rindsfilet & Hummer mit Mandarinenjus auf Zitrusfrüchte-Spinat und Schlosskartoffeln & André Clouet Grand Reserve

Zimt-Parfait mit karamellisierten Erdnüssen und Glühweinzwetschgen & Nicolas Feuillate Cuvée Palmes D'Or

5 Gang Menü, zu jedem Gang 1 Glas Champagner, inkl. Mineralwasser und Kaffee: 220.- (Ticketing online)



Weihnachtsmenü am 25. und 26. Dezember 2024

Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs aus dem Misox mit Vanille auf Randen-Carpaccio und Sauerrahmmousse mit Kräutern

oder

Marktfrischer Adventssalat mit Dattelstreifen und gerösteten Erdnüssen mit einer Vinaigrette vom Zürcher Honig

Festlicher Karotten-Orangen-Cappuccino

5 Stunden niedergegartes Roastbeef auf Tannenzweigen mit Sauce bernaïse, Kartoffel-Lauch-Gratin und Romanesco

oder

Im italienischen Olivenöl gebratenes klassisches Zanderfilet aus nachhaltiger Zucht auf Risotto und Romanesco

Weihnachtliches Mandarinen-Gratin mit Pistazien und Schokoladen-Whisky-Glacé

4 Gang Festtagsmenü: 85.- (Tischreservation erbeten)

8-Gang-Gala-Menü zu Silvester

Hausgebeiztes Magatello verfeinert mit Sântis-Malt-Whisky, Peperoni-Relish, schwarzen Baumüssen und Gold

Zweifarbige Karotten-Vanille-Schaumsuppe mit Swiss Alpine Lachs aus Lostalio GR und Salz-Mandarine

Gebratene französische Entenleber mit Portwein-Zwetschgen mit Zimt und Butterzopf

Hausgemachtes Birnen-Safran-Sorbet mit einem Schuss Williams

Gebratener Hummer auf Schwarzwurzel-Raviolo, Kumquats und Korbelscham

Geschmorte Kalbskopf-Backe und Filet vom Swiss Farmer Kalb auf blauem Kartoffelstampf mit Thymian und Romanesco

Käse-Spezialitäten aus der Bergregion natürl ZH mit hausgemachtem Dörrfrüchtebrot

Karamellierte Cayenne-Ananas mit samtiger Kokosnuss-Limetten-Creme und Lychee-Sorbet

8 Gang Silvestermenü: 165.- inkl. Mineralwasser und Kaffee (Ticketing online)

Brunch am 25.12., 26.12. und 1.1.2025

Lachs aus dem Lostalio-Tal, regionales Brot aus der Bäckerei Nüssli (Illnau), Schweizer Butter, Honig, Marmeladen, Schweizer Wurst und Aufschnitt von der Metzgerei Buffoni (Illnau), Käse aus der Region Züri Oberland, hausgemachtes Birchermüesli, klassische Haferflocken, Crisp Müesli, Früchte-Knusper-Müesli, Cornflakes, Rührei mit Speck
ab 12 Uhr: Sanft im Ofen gegarter Kalbsschulterbraten mit kräftiger Rotweinsauce, Frühlingsgemüse, Kartoffelstock
ab 13 Uhr: Dessertbuffet

Brunch: 65.- / Kinder bis 14 zahlen pro Altersjahr nur 1.- (Ticketing online)

