

# WEIHNACHTSMENÜ

**Getrübete Maroni-Orangensuppe**  
*Truffled chestnut and orange soup*

🍷🍷

**Gebratenes Rindsfilet mit Senfkruste  
an roter Portweinsauce  
dazu Kartoffelsoufflè und Bratapfel**  
*Fried beef fillet with mustard crust on red portwine sauce  
with potato soufflé and baked apple*

🍷🍷

**Weihnachtliches Honigmousse  
mit marinierten Orangenfilets  
und Grand Marnier Parfait**  
*Christmassy honey mousse  
with marinated orange filets  
and Grand Marnier parfait*

🍷

**85.00 pro Person**  
*85.00 per person*

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Price in CHF, incl. VAT.

## SUPPEN

<b>Hummerbisque mit Einlage und Cognac</b> <i>Lobster bisque with garnish and cognac</i>	<b>22.00</b>
<b>Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Rahmhaube</b> <i>Pumpkin soup with pumpkin seed oil, pumpkin seeds and cream</i>	<b>16.00</b>

## SALATE

<b>Nüsslisalat mit Ei, Speck, Croûtons und French Dressing</b> <i>Lamb's lettuce with egg, bacon, croutons and French dressing</i>	<b>16.00</b>
<b>Klassischer Salatteller an Kräutervinaigrette mit Renden, Karotten, Gurken, Tomaten Mais, Kabis und Croûtons</b> <i>Classic salad plate with herbal vinaigrette served with beetroot, carrots, cucumber, tomato cabbage, sweet corn and croutons</i>	<b>16.50</b>
<b>Gebratene Entenleber mit Apfel-Chutney und Brioche</b> <i>Roasted duck liver with apple chutney and brioche</i>	<b>28.00</b>

# ZIMMERLEUTEN **S**PEZIALITÄTEN

<b>Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet mit goldgelber Rösti (auf Wunsch mit Kalbsnieren)</b> <i>Sliced veal fillet "Zurich Style" served with golden "Rösti" (on request with veal kidneys)</i>	<b>58.00</b>
<b>Gebratene Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit grünem Pfeffer Marktgemüse und hausgemachten Spätzli</b> <i>Roasted beef fillet cubes on cognac cream sauce with green pepper market vegetables and homemade spaetzli</i>	<b>49.00</b>
<b>Kalbsleber mit Schalotten und Salbei in Butter gebraten mit goldgelber Rösti</b> <i>Calf's liver with shallots and sage fried in butter served with golden "Rösti"</i>	<b>48.00</b>
<b>Gebratene Eglifilets an Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat</b> <i>Fried perch fillets in almond butter with parsley potatoes and leaf spinach</i>	<b>48.00</b>

# VEGETARISCH

<b>Steinpilzravioli mit Parmesanspäne auf Lauchbeet</b>	<b>32.00</b>
<i>Porcini mushroom ravioli with parmesan shavings on a bed of leeks</i>	

# DESSERTS

<b>Parfait Glacé Grand Marinier</b>	<b>15.00</b>
<i>Parfait Glacé Grand Marinier</i>	
<b>Lauwarmes Schokoküchlein mit salzigem Karamel Glacé</b>	<b>16.00</b>
<i>Lukewarm chocolate cake with salted caramel ice cream</i>	
<b>Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschgenröster</b>	<b>16.00</b>
<i>Kaiserschmarrn with homemade plum roaster</i>	
<b>Affogato al caffè</b>	<b>10.00</b>

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. / Price in CHF, incl. VAT.