



N-68

Restaurant - Bar

Festtagskarte

Vorspeisen


Nüsslisalat mit in Honig gratinierten Kürbiswürfeln 
serviert mit Hausdressing
16.00


Kürbiscremesuppe 
mit hausgemachten Croûtons
13.00


Hauptspeisen

Hot Stone Duett mit Rindsfilet (ARG) und Rindsentrecôte (ARG)
serviert mit Kürbiskartoffelpüree,
Kräuterbutter, Trüffel Mayonnaise und Haussauce
50.00

Hot Stone Duett mit Lachs (NOR Zucht) und Black Tiger Garnelen (VN Zucht)
serviert mit Petersilienkartoffelpüree,
Kräuterbutter, Trüffel Mayonnaise und Haussauce
35.00

Champagner Käsefondue 200g 
serviert mit unserem Hausbrot, Silberzwiebeln, Essiggurken und Maiskölbl
pro Person 32.00

Weizenbier Käsefondue 200g 
serviert mit unserem Hausbrot, Silberzwiebeln, Essiggurken und Maiskölbl
pro Person 32.00

Zusatzoption für Käsefondue: gekochte Kartoffeln 
+ 5.50

Dessert

Orangen-Zimt Panna cotta 
im Glas serviert
12.50

 Vegetarische Gerichte
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

N-68

Restaurant - Bar

Festive Menu

starters

Lamb's lettuce with diced pumpkin gratinated in honey 🌿
served with house dressing
16.00

Pumpkin cream soup 🌿
served with homemade croutons
13.00

main courses

Hot stone duet with beef fillet (ARG) and beef entrecôte (ARG)
served with pumpkin mashed potatoes,
herb butter, truffle mayonnaise and house sauce
50.00

Hot stone duet with salmon (NOR farmed) and black tiger prawns (VN farmed)
served with parsley mashed potatoes,
herb butter, truffle mayonnaise and house sauce
35.00

Champagne cheese fondue 200g 🌿
served with our house bread, silver onions, gherkins and baby corn
per person 32.00

Wheat beer cheese fondue 200g 🌿
served with our house bread, silver onions, gherkins and baby corn
per person 32.00

Additional option for cheese fondue: boiled potatoes 🌿
+ 5.50

dessert

Orange and cinnamon panna cotta 🌿
served in a glass
12.50

🌿 vegetarian dishes
prices in CHF incl. 8.1 % VAT