N-68
Restaurant – Bar

Festtags Specials

festive specials

ab 27. November 2026 / from 27 November 2026

Vorspeisen / starters

Grüner Salat mit Kürbiswürfeln, karamellisierten Marroni und Orangenfilets — 12.50
serviert mit Honigdressing
Green salad with diced pumpkin, caramelised chestnuts and orange fillets, served with honey dressing

Kürbiscremesuppe mit hausgemachten Croûtons — 10.50
Pumpkin cream soup with homemade croutons

Hauptspeisen / main courses

Hot Stone «Prime Cuts» mit Rindsfilet und Rinds-Entrecôte — 53.00
dazu Kürbis-Kartoffel-Püree, Kräuterbutter, Trüffel-Mayonnaise, Haussauce und karamellisierte Marroni
Hot stone with beef fillet and beef entrecôte, with pumpkin and potato purée, herb butter, truffle mayonnaise, house sauce and caramelised chestnuts

Hot Stone «Ocean Catch» mit Lachs und Black Tiger Garnelen — 42.00
dazu Kürbis-Kartoffel-Püree, Kräuterbutter, Trüffel-Mayonnaise, Haussauce und karamellisierte Marroni
Hot stone with salmon and Black Tiger prawns, with pumpkin and potato purée, herb butter, truffle mayonnaise, house sauce and caramelised chestnuts

Weihnachtliches Käsefondue mit Weihnachtsgewürzen 250 g — 35.00
serviert mit Brot, Silberzwiebeln, Essiggurken und Maiskölbli
Christmas cheese fondue with festive spices 250 g, served with bread, silver onions, gherkins and baby corn

zusätzlich mit gekochten Kartoffeln / *with boiled potatoes* — + 5.50

Dessert

Glühwein Panna cotta im Glas — 12.50
Mulled wine panna cotta served in a glass

Der süsse Abschluss der Festtage / the sweet finale of the season

Herkunftsdeklaration / declaration of origin:
Rind / beef: ARG, Lachs / salmon: NOR Zucht / farmed
Black Tiger Garnelen / prawns: VN Zucht / farmed

Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. / prices in CHF incl. 8.1% VAT