

# Festlich geniessen

## Pastinaken-Crèmesuppe ☒

schwarzer Trüffel, Schnittlauch | 17.50



## Hausgebeizter Graved Lachs ☒

Randencrème, Endiviensalat, Pekannüsse | 19.50



## Terrine de foie gras

hausgemachte Entenleberterrine, winterliche Gewürze, Portwein, Butter-Brioche, Dörrfrüchte-Chutney | 25.50



## Randenrisotto

Sauerrahm, Mimolette-Käse | 28.50



## Gebratene Zanderfilets ☒

Gemüsewürfel, cremige Belugalinsen | 41.50



## Geschmorte Kalbshaxe | 250 g ☒

Schmorgemüse, Kräuter, Bramata-Polenta | 44.50



## Chateaubriand

*ab 2 Personen, ab 18 Uhr*

Rindsfilet am Stück gebraten, Sauce béarnaise, Weissweinsrisotto, Mischgemüse in zwei Gängen serviert | 66.- pro Person

Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten, die Allergien und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

☒ glutenfrei | alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 24.11.