



Advents Menü

Stellen Sie sich Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen

In Holunderblüten gebeiztes Zürichsee Felchenfilet / Senfeis
oder

Entenlebermedaillon / Zwiebelkonfi / Mais Brioche

Rotkrautsüpli / Meerrettich / Nüsse

Hausgemachte Ravioli / Kürbis Füllung / Kräuter Emulsion / Sbrinz
oder

Zürichsee Albelifilet/ Safran-Vanille Fenchel

Zürichsee Eglifilet / Mandelbutter

Gemüse / Ribelmais Schnitte

oder

Sanft geschmorte Rindsschulter / kräftige Rotweinsauce

Gemüse / Kartoffelstock

oder

Verjus Risotto / Gemüse / Pilzragout

Rohmilchkäse Auswahl von Rolf Beeler Mellingen

oder

Christstollen Parfait Glace / Quittenstückli von Nachbars Baum

oder

Geschäumte weisse Suuser Crème

2 Gang 78 / 3 Gang 92 / 4 Gang 108 / 5 Gang 122



Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich,
Preise in CHF inklusive MWST 7.7%

ÜBER

ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN WIR SIE GERNE AUF ANFRAGE



Alternative Vorspeisen.....

CHF

Geröstete Rinds Consommé / Pilzli / Gemüsewürfeli	18
Herbstlicher Blattsalat / Kräuter	15
Markbein / Längsschnitt / kleiner Blattsalat / Brioche	19
Tessiner Pioradora Rohschinken / eingelegte Pilze	26
Ravioli mit Kürbis Füllung / Kräuter Emulsion / geriebener Sbrinz	28

Klassiker

Swiss Prim Gourmet Rindsfilet / Markbein / Entenlebermedaillon Honig-Thymianjus / Gemüse / Verjus Risotto	65
Sanft geschmorter ausgelöster Ochsenschwanz / Rotweinsauce Gemüse / Kartoffelstock	48
Kalbsnierli an Cognac-Senfsauce / Gemüse / Rheintaler Ribelmais Schnitte	42
Pouletbrust / Stroganoff Sauce / Gemüse / Rheintaler Ribelmais Schnitte	44
Zürichsee Eglifilet / Mandelbutter / Gemüse / Rimmelmais Schnitte	54
Ravioli mit Kürbis Füllung / Kräuter Emulsion / geriebener Sbrinz	40

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich,
Preise in CHF inklusive MWST 7.7%

ÜBER

ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN WIR SIE GERNE AUF ANFRAGE