



Sie wünschen **andere Beilagen**, andere Komponenten?  
Wir stellen Ihnen ein Weihnachtsmenü nach Ihren  
Wünschen und Ihrem Budget zusammen. Gerne schicken  
wir Ihnen zudem unsere aktuelle **Winter-Bankettkarte**.



FONDUES



VORSPEISEN



HAUPTGÄNGE

DESSERTS



KÄSEFONDUE 29.50 CHF

mit Fribourger Vacherin und  
Greyerzer Käse, Weisswein,  
Kartoffeln, Brot, Mixed Pickles



KÜRBISSUPPE 10 CHF

mit Kürbiskernöl und Kernen



SCHWEINSFILET 32 CHF

„Wellington“ mit Cognacrahm-  
sauce, Pommes Macaire und  
Speckbohnenbündeli



MOHN-EIS 11 CHF

mit Schokoküchlein



BIERFONDUE 29.50 CHF

Fondue Mischung aus  
Greyerzer & Appenzeller,  
Bier, Laugenbrotwürfeli,  
Mixed Pickles



ZUCCHINI CARPACCIO 11 CHF

mit Parmesan, Trüffel-Vanille-  
Mayo, Kräuterseitlinge



SEETEUFEL 35 CHF

auf Randenrisotto dazu  
Safranschaumsauce und  
Blattspinat



BRATAPFEL 12 CHF

gefüllt mit Marroni und  
Rosinen, Vanillesauce



WALLISER TOMATEN-  
FONDUE 32 CHF

Greyerzer Käse, Emmentaler  
Tomatenwürfel, geschwellte  
Kartoffeln, Walliser Weisswein,  
Kirsch, Baguette, Mixed Pickles



RINDSCARPACCIO 16 CHF

mit Parmesan, Trüffelöl,  
Nüsslisalat, Kräuterseitlingen,  
Limetten-Mayo



NUSSBRATEN VEGI 28 CHF

mit Marroni-Rahmsauce,  
Linguine und Randen-Duo



KÜRBIS-PARFAIT 15 CHF

mit Zwetschgen,  
Pistazienmousse und  
Weihnachtsgebäck



Preise inkl. gesetzliche MwSt.

*Weihnachts-Menüs*  
FÜR IHRE WEIHNACHTFEIER  
AB 10 PERSONEN