

Weihnachtsmenu zur Auswahl



**Ein Duo von Gänseleberterrine und geräucherten Entenbrusttranchen
serviert mit süss-saurem Feigenchutney**

*A duet composed of a goose liver terrine and fine slices of duck breast
served with sweet & sour fig chutney*

Une alliance de terrine au foie d'oie et lames de magret de canard
accompagnés d'un Chutney aigre-doux aux figues

oder

„Lachs Symphonie“

Hausmarinierter Lachs und Lachstartar serviert mit bunten Garnituren

“Salmon Symphony”

*Our chef's special marinated salmon and salmon tartare served with varied condiment
“Symphonie au saumon”*

Saumon mariné à la mode du chef, tartare et garniture

Süsskartoffelsüppchen

mit Apfel, Meerrettich und geräucherter Forelle

*Sweet potatoe soup with apple, horse radish and fitch trout
Petit potage aux patates douces pommes, radis et truite fumée*

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

überbacken mit einer Kruste aus Nüssen und Kräutern

dazu Kartoffelgratin und buntes Marktgemüse

*Medium fried saddle filet of lamb in a nut and herb crust, potato gratin and varied market vegetables
Filet Baron d'agneau à point dans sa croûte aux noix et herbes, gratin Dauphinois et bouquet de légumes*

oder

**Traditionelles Roastbeef aus dem Ofen an einer Trüffelhollandaise
serviert mit gebackenen Herzoginnen-Kartoffeln und buntem Gemüsebukett**

*Traditional roast beef with a delicious truffle hollandaise sauce,
duchesse potatoes and mixed vegetables*

Roastbeef à l'Anglaise et sauce Hollandaise aux truffes, pommes Duchesse et bouquet de légumes

oder

„Seeteufel-Mariage“ serviert mit pikantem Venerereis und Keniabohnen

“Monkfish Marriage” with spicy ‘Venere’ rice and small green beans

« Mariage de Lotte », Ris Venere ‘ épicié et haricot vert

Auserlesene Käsesorten vom Wagen begleitet von Früchtebrot und Trauben

Exquisite cheese variation accompanied with fruitbread and grapes

Choix de fromages ‘ Joséphine ‘, pain aux fruits et raisin

oder

Winterliches Soufflée glacé mit Lebkuchengewürzen und Bündner Röteli Likör

Winterly soufflé glacé refined with ginger bread spice and Bündner Röteli liqueur

Soufflé glacé a la liqueur ‘ Bündner Röteli ‘ affiné aux 5 épices

Weihnachtsgebäck/ Christmas sweets / Douceurs de Noël

4-Gang-Menu CHF 89.00

4 course menu Fr. 89.00

Menu à 4-plats CHF 89.00

