

## WEIHNACHTSFEIER



Ab 8. November 2024 steht Ihnen unser **weihnächtliches Bankettangebot für Familien-, Firmen- oder Vereinsfeiern** ab 10 Personen zur Verfügung. Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen. Frohes Fest!

**Vorspeisen**

|   |    |
|---|----|
| Nüsslisalat mit Honig-, French- oder Italiandressing, dazu  |    |
| – Speck und Ei  | 14 |
| – Ei und Croûtons   | 14 |
| – hausgebeizter Räucherlachs                                | 24 |
| – geräucherte Entenbrust                                    | 24 |
| Selleriecremesuppe mit Nussbutter und gerösteten Baumnüssen | 14 |

**Hauptgänge**

|  |    |
|--|----|
| Beef Wellington, dazu                                      | 54 |
| – Jus, Trompetenpilzsauce oder Pfeffer-Cognac-Sauce        |    |
| – Rotkraut, Rahmwirsing oder Rüepli                        |    |
| – Herzogin-Kartoffeln, Kartoffelpüree oder Rösti-Kroketten |    |
| Pouletbrust mit Maroni und Petersilienwurzel gefüllt, dazu | 36 |
| – Madeira-Sauce oder weisse Pfeffersauce                   |    |
| – Rahmwirsing oder winterliches Gemüse                     |    |
| – Kartoffelstampf oder Bandnudeln                          |    |
| Lachs im Blätterteig mit Spinat, dazu                      | 38 |
| – Hollandaise-Espuma oder Chablis-Sauce                    |    |
| – Wildreis oder Kartoffelpüree                             |    |
| Wolfsbarsch auf der Haut gebraten, dazu                    | 42 |
| – Balsamico-Sternanissauce oder rote Peperonisauce         |    |
| – Zucchetti oder geschmorter Fenchel                       |    |
| – Pommes Châteaux, Tagliatelle oder Risotto                |    |
| Kartoffelstrudel, dazu                                     | 31 |
| – Chablis-Sauce  |    |
| – Rahmwirsing  |    |

**Dessert**

|  |    |
|--|----|
| Bratapfelstrudel mit Vanillesauce                  | 14 |
| Rotweibirnen in Gewürzsauce, dazu                  | 14 |
| – eine Kugel Vanille-, Zimt- oder Eiercognac-Glace |    |

