

WEIHNACHTSFEIER



Ab **2. November 2026** steht Ihnen unser **weihnächtliches Bankettangebot für Familien-, Firmen- oder Vereinsfeiern** ab 10 Personen zur Verfügung. Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen. Frohes Fest!

Apéro

Glühwein ca. 2 Tassen	14
alkoholfreier Orangenpunch ca. 2 Tassen	10

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Honig-, French- oder Italiandressing, dazu	
– Speck und Ei	16
– Ei und Croûtons	16
– Räucherlachs	26
Selleriecremesuppe mit Nussbutter und gerösteten Baumnüssen	14

Hauptgänge

Rindsfiletmedaillon mit Marroni-Trompetenpilzkruste	
an Pfeffer-Cognac-Sauce, dazu Rahmwirsing und Dauphine-Kartoffeln	58
Alpsteinpoularde	
an Madeira-Rahmsauce, dazu Rahmwirsing und Römische Gnocchi	45
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten	
an Balsamico-Sternanis-Sauce, geschmortem Fenchel und Kartoffelstampf	46
Capuns	
an Chablis-Sauce mit Raclettekäse und winterlichem Gemüse	34

Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce	
dazu Zimt-Eis und knuspriger Strudelteig	14

