












Stellen Sie sich Ihr Menü aus nachfolgenden Komponenten selber zusammen.
Es gilt: pro Kugl 1 Menü-Auswahl für alle Gäste (mit vegetarischer Alternative)







Apero

- Apéro Bronze:** Glühwein & Punsch, hausgemachte Grissinistangen  16.-
- Apéro Silber:** Negroni aus dem Fässli (6 cl pro Person), Crostini mit Tomaten/
Knoblauch/Basilikum , Crostini mit Parmaschinken/Petersilie/Thymian..... 23.-
- Apéro Gold:** 1 Glas Champagner Deutz Brut Classic, Tuna Tataki mit
Asia Salsa Verde, Kalbstatar mit weisser Trüffelcrème 29.-
- Kinder Apéro:** 1 Tasse Apfelpunsch, Tannenbaumspiessli mit Blätterteig und
Tomate , frittierte Karottenstäbli mit Kokospanade und Zitronenquark-Dip  10.-


Vorspeisen

- Reichhaltige Salatschüssel** mit gluschtigen Zutaten zum selber Ergänzen ,
mit Hausdressing  und Balsamicodressing  16.-
- Champagner-Crèmesuppe** mit Trüffel-Blätterteigstange  18.-
- Hausgemachte Rinds-Consommé** mit drei verschiedenen Einlagen..... 15.-
Vegetarische/vegane Alternative: Hausgemachte Gemüsebouillon mit drei Einlagen   15.-
- Foie Gras Terrine** mit Birnen, Balsamico-Schalotten-Confit und Butter Brioche..... 32.-
Vegetarische Alternative: Noix-Gras mit Birnen, Balsamico-Schalotten-Confit, Brioche  32.-

Hauptgänge

- Fondue Chinoise à discrétion:**
Rindshuft, Nierstück vom Niederglatter Edelsäuli und Crevetten,
serviert mit 6 hausgemachten Saucen , Mixed Pickles , Pommes frites/Reis  . 65.-
Vegane Alternative:
Mariniertes «planted.chicken», geräucherter Tofu und Portobello Pilze  48.-
- Geschmortes Kalbs-Ossobuco** mit Gremolata, Gnocchi und Kräuter-Ofengemüse 55.-
Vegetarische Alternative: Blumenkohl Wellington mit Gnocchi  38.-
- Coq au Vin vom Alpsteinpoulet** mit geschmortem Wurzelgemüse
und Rosmarin-Kartoffeln 48.-
Vegetarische Alternative: Blumenkohl Wellington mit Gnocchi  38.-

Desserts

- Schokoladenkuppel** mit Schoko- und Früctemousse, Bisquit, Meringue, Früchten  17.-
Ohne Vorbestellung, vor Ort: Bestellen Sie Desserts à la carte