



Weihnachtsmenü an Heilig Abend 2016

Amuse Bouche

* * * *

Perlhuhn Galantine mit Backpflaume an Wildkräutersalat

* * * *

Consomme Celestine

* * * *

Seeteufel provenzialische Art auf schwarzem Risotto

* * * *

Zweierlei Ente mit Honig-Rotkraut und Kartoffelknödel

oder

Variation vom Hirsch mit Wacholderrahmsöße und Kartoffel-Steinpilzstrudel

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

Pilztarte mit Korbelschaum

* * * *

Topfenmousse mit Zimt-Portwein Feigen

oder

Käse vom Buffet

Menü Euro 48,00

Kindermenü

Rinderkraftbrühe mit Flädle

* * * *

Pariser Schnitzel mit Spargel, Erbsen und Pommes

* * * *

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße

Kindermenü Euro 24,00



Weihnachtsmenü am 25.12.2016

Große Salatauswahl und Vorspeisen vom Buffet

* * * *

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

* * * *

Sautierte Garnele auf Limettenrisotto

* * * *

Passionsfruchtsorbet

* * * *

Jungrind-und Schweinefilet mit Buttergemüse und Pastinaken-Kartoffelgratin

oder

Pochierter Lachs auf Tomaten-Spinat mit Wasabicreme und Schlosskartoffeln

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

Rüben-Ofengemüse mit Koriandermayonaise

* * * *

Spekulatiusmousse mit Bananeneis und Sesamschuppen

oder

Eis vom Buffet

oder

Käse vom Buffet

Menü Euro 48,00

Kindergericht Spaghetti Bolognese



Silvestermenü für den 31.12.2016

Amuse Bouche

* * * *

Marinierte Entenbrust an getrüffeltem Wildkräutern

* * * *

Poulardenconsomme mit Estragonklößchen

* * * *

Pochiertes Steinbuttfilet mit Orecchiette

* * * *

Mandarinensorbet mit Schlumberger Sekt

* * * *

Tranche vom Hirschkalbsrücken an Pfefferkirschen, Bergsteinpilze aus dem
Walsertal und Kartoffel-Maronenknödel

oder

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Balsamicolinsen mit Schwarzwurzeln und
gebackener La Ratte-Kartoffel

oder

Vegetarisches-Hauptgericht

Getrüffeltes Weizenrisotto mit frittiertem Lauch

* * * *

Tonkabohnen Creme Brulee mit Ananasragout
und Mascarponeeis

Menü Euro 78,00

Kinderpreise je nach Alter

Mitternacht:

Gulaschsuppe, Weißwürste, Silvesterkrapfen und Käse