# Weihnachtsmenü

24. Dezember 2025

Geniessen Sie ein festliches Fünf-Gänge-Menü, das von den Aromen des Winters und der feinen Schweizer Küche inspiriert ist.

Ein Abend voller Genuss, Eleganz und Freude – der perfekte Weihnachtsabend.

## Amouse Bouche

***

## Wintersalat mit gepickelten Birnen, Baumnüssen und Blauschimmelkäse

Zarte Blattsalate mit gepickelten Birnenspalten, gerösteten Baumnüssen und feinem Blauschimmelkäse.

***

## Portulaksuppe mit Räucherforelle und Croûtons

Samtige Portulakcremesuppe mit zarter Räucherforelle und goldbraunen Croûtons – ein winterlicher Genuss mit feiner Rauch- und Kräuternote.

***

## Apfelsorbet mit Calvados

Ein erfrischendes Zwischenspiel: Apfelsorbet, verfeinert mit einem Hauch Calvados – für einen klaren, frischen Gaumen.

***

## Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Zartrosa gebratenes Schweizer Rindsfilet an cremiger grüner Pfeffersauce, serviert mit goldbraunem Kartoffelgratin und feinem saisonalem Gemüse.
Ein klassisches Highlight für den festlichen Abend.

***

## Toblerone-Mousse mit Pistazienschwamm und Erdbeereis

Luftige Mousse aus original Schweizer Toblerone, begleitet von einem saftigen Pistazienschwamm und Erdbeereis.

CHF 115 pro Person

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.
Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit. / Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

# Weihnachtsmenü

24. Dezember 2025

Geniessen Sie ein festliches Fünf-Gänge-Menü, das von den Aromen des Winters und der feinen Schweizer Küche inspiriert ist.

Ein Abend voller Genuss, Eleganz und Freude – der perfekte Weihnachtsabend.

## Amouse Bouche

***

## Wintersalat mit gepickelten Birnen, Baumnüssen und Blauschimmelkäse

Zarte Blattsalate mit gepickelten Birnenspalten, gerösteten Baumnüssen und feinem Blauschimmelkäse.

***

## Portulaksuppe mit Tofu und Croûtons

Samtige Portulakcremesuppe mit geräuchertem Tofu und goldbraunen Croûtons – ein winterlicher Genuss mit feiner Rauch- und Kräuternote.

***

## Apfelsorbet mit Calvados

Ein erfrischendes Zwischenspiel: Apfelsorbet, verfeinert mit einem Hauch Calvados – für einen klaren, frischen Gaumen.

***

## Goldbraune Capuns mit Waldpilzen

Zarte Blattrollen gefüllt mit feinem Hefeteig kombiniert mit sautierten Waldpilzen und mit einer leichten Käsekruste überbacken.

***

## Toblerone-Mousse mit Pistazienschwamm und Erdbeereis

Luftige Mousse aus original Schweizer Toblerone, begleitet von einem saftigen Pistazienschwamm und Erdbeereis.

CHF 95 pro Person

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.
Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit. / Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

# Christmas menu

24th December 2025

Enjoy a festive five-course menu inspired by the flavors of winter and fine Swiss cuisine.

An evening full of indulgence, elegance, and joy — the perfect Christmas Eve.

## Amouse Bouche

***

## Winter salad with pickled pears, walnuts, and blue cheese

Delicate leaf salads with pickled pear slices, roasted walnuts, and fine blue cheese.

***

## Purslane soup with smoked trout and croutons

Velvety purslane cream soup with tender smoked trout and golden brown croutons – a winter treat with delicate smoky and herbal notes.

***

## Apple sorbet with Calvados

A refreshing interlude: apple sorbet refined with a hint of Calvados – for a clear, fresh palate.

***

## Beef tenderloin with green pepper sauce, potato gratin, and seasonal vegetables

Tender pink roasted Swiss beef fillet with creamy green pepper sauce, served with golden brown potato gratin, and delicate seasonal vegetables.

A classic highlight for a festive evening.

***

## Toblerone mousse with pistachio sponge and strawberry ice cream

Light mousse made from original Swiss Toblerone, accompanied by a moist pistachio sponge and strawberry ice cream.

CHF 115 per person

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.
Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit. / Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.

# Christmas menu

24th December 2025

Enjoy a festive five-course menu inspired by the flavors of winter and fine Swiss cuisine.

An evening full of indulgence, elegance, and joy — the perfect Christmas Eve.

## Amouse Bouche

***

## Winter salad with pickled pears, walnuts, and blue cheese

Delicate leaf salads with pickled pear slices, roasted walnuts, and fine blue cheese.

***

## Purslane soup with tofu and croutons

Velvety purslane cream soup with smoked tofu and golden brown croutons—a winter treat with delicate smoky and herbal notes.

***

## Apple sorbet with Calvados

A refreshing interlude: apple sorbet refined with a hint of Calvados – for a clear, fresh palate.

***

## Golden brown capuns with wild mushrooms

Delicate puff pastry rolls filled with fine yeast dough combined with sautéed wild mushrooms and topped with a light cheese crust.

***

## Toblerone mousse with pistachio sponge and strawberry ice cream

Light mousse made from original Swiss Toblerone, accompanied by a moist pistachio sponge and strawberry ice cream.

CHF 95 per person

Alle Preise verstehen sich inkl. MWST und in CHF. / All prices include VAT and are quoted in CHF.
Bitte teilen Sie Unverträglichkeiten und Allergien unserem Servicepersonal mit. / Please inform our service staff of any food intolerances or allergies.