WEIHNACHTS
Menü

NÜSSLISALAT

mit steirischem Kürbiskernöl, Buttercroûtons, knusprigem Speck und karamellisierten Marroni

With Styrian pumpkin seed oil, butter croutons, crispy bacon and caramelised chestnuts

À l'huile de pépins de courge de Styrie, croûtons au beurre, lard croustillant et marrons caramélisés.

FONDUE CHINOISE

Feine Fleischplättli mit Schweizer Kalb, Rind und Schwein – am Tisch serviert

A fine selection of Swiss veal, beef and pork, – served at your table.

Assortiment raffiné de viandes suisses de veau, de bœuf et de porc – servi à votre table.

VOM BUFFET

Französische Maispoularden-Suprême
Peperoni, zweierlei Zucchini und Champignons
Cornichons, Silberzwiebeln und eingelegte Maiskölbchen

French corn-fed chicken supremeBell peppers, two varieties of courgettes and mushrooms, cornichons, pickled pearl onions and pickled baby corn

Suprême de poularde française élevée au maïsPoivrons, deux variétés de courgettes et champignons, cornichons, petits oignons grelots et mini-épis de maïs marinés

WEIHNACHTS
Menü

UNSERE SAUCENAUSWAHL

Curry · Cocktail · Knoblauch · Tartare · Barbecue · Chili-Dip
Trüffelmayonaise
Dazu Pommes frites oder Langkornreis

Curry · Cocktail · Garlic · Tartare · Barbecue · Chilli Dip · Truffle
Mayonnaise
Served with French fries or long-grain rice

Curry · Cocktail · Ail · Tartare · Barbecue · Sauce au piment ·
Mayonnaise à la truffe
Accompagné de frites ou de riz long grain

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Unser Käsefondue mit schwarzem Trüffel

Our cheese fondue with black truffle

Notre fondue au fromage à la truffe noire

ZIMT-CREME BRÛLÉE

mit Feigensorbet und gebrannten Mandeln

With fig sorbet and caramelised almonds

Avec un sorbet à la figue et des amandes caramélisées