

Festtagsmenüs

HALLWYL

Vorspeise

Zarter Nüsslalat mit Ei und Croûtons
frisch und fein abgestimmt
auf Wunsch mit knusprigem Speck

Hauptgang

Saftiges Schweinsfilet an
Morchelrahmsauce
dazu Rosenkohl, Fingerrüebli und
Kartoffel-Pastinakenpurée

Dessert

Goldbraune Öpfelchüechli mit einer
Kugel feinstem Vanilleglacée
★ ein Schweizer Klassiker ★

CHF 55. – pro Person

BRESTENBERG

Vorspeise

Geräucherte Forelle
auf leichtem Salatbouquet
dazu ein Hauch von Meerrettichschaum

Suppe

Samtige Tomatencremesuppe mit Croûtons
gekrönt mit einer aromatischen Ginhaube

Hauptgang

Zartrosa gebratener Kalbsrücken
an feinem Rotweinjus
begleitet von Speckbohnen
und cremigem Kartoffelgratin

Dessert

Hausgemachtes Zimtparfait
mit fruchtigen Sauerkirschen
★ winterlich verführerisch ★

CHF 69. – pro Person

HOMBERG

Vorspeise

Bunter Blattsalat mit frischen
Champignons, Cherry-Tomaten und
Croûtons

Suppe

Hausgemachte Gemüse-Consommé
mit feinen Flädli

Hauptgang

Zartes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
dazu saisonale Gemüsevariation
und Butternudeln

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse
hell und dunkel
★ weihnachtlich süss ★

CHF 86. – pro Person

FONDUE CHINOISE

Vorspeise

knackiges Salatbuffet
mit hausgemachten Saucen

Hauptgang

Fondue Chinoise mit seinen Beilagen
à discrétion
Rind, Kalb, Schwein, Poulet
handgeschnittenes Fleisch von der
Seetal Metzger

Dessert

frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Eis
★ erfrischend fruchtig ★

CHF 61. – pro Person