

Adventsgerichte

Vorspeisen

Norwegischer Rauchlachs auf Blini 26.00
Sauerrahmsauce mit Kräutern



Karotten-Orangen-Cremesuppe mit Zimtcroûtons 9.50

Hauptgänge

Gebratene Jakobsmuscheln mit Baumnusskruste auf Apfelmostsauce 36.00
Wildreis und Gemüsetrio



Sautiertes Seeteufelfilet auf Champagnerrahmsauce 42.00
Limonen-Kartoffelstock und zweierlei Karotten



Gebratene Entenbrust an Pfefferjus 32.00
Orangerisotto und Broccoli



Rehschnitzel an Sauce von Lächerli und Lebkuchengewürz 38.00
Kartoffelkroketten und Rosenkohl



Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Birnen und Dörripflaumen 34.00
Nudeln und Broccoli



Gebratene Würfel vom Kaninchen an Steinpilzrahmsauce 32.00
Nudeln und Mischgemüse