

# Weihnachtsbuffet 24. Dezember 2018

## Kaltes Buffet

Salatbuffet mit grosser Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten  
verschiedene Saucen zur Wahl

Rauchfischplatte mit Forellen, Felchen, Aal, Lachs und Makrele

Krevettencocktail, Pyramide von Riesenkrevetten

Kalte Lachstranchen mit grüner Sauce

Hummerstücke Parisienne, Auswahl von Fischterrinen

Auswahl von Fleischterrinen und Geflügelgalantinen

Bündner Trockenfleischspezialitäten mit Feigen und Melone

Vitello tonnato

## Warmes Buffet

Ganzer Truthahn

Roastbeef rosa gebraten, Kräuterjus

Lammrückenfilet provenzalische Art

Fischfilets auf Spinat mit Kräuterrahmsauce überbacken

Kartoffelgratin, Pilawreis und Mischgemüse



## Käse

Grosse Käseauswahl mit verschiedenen Broten

## Dessertbuffet

Weihnachtliche Leckereien aus unserer hauseigenen Patisserie

Croque en bouche, Crème brûlée & Schokoladenbrunnen

Fruchtsalat, Früchtepyramide & Eisauswahl

Auswahl an Pralines, Friandises und Brownies

Preis inkl. 7.7% MwSt.

# Mittagsmenu 25. Dezember 2018

Parfait vom geräucherten Forellenfilet  
mit geschmortem Safran-Fenchel



Doppelte Kraftbrühe mit Pistazienklösschen



Gebratenes Kalbskarree an Morchelrahmsauce  
mit Tagliatelle und Minigemüse

oder

Sautiertes Wolfsbarschfilet mit Zitronengrassauce  
dazu dreierlei Reis und Minigemüse



Schokoladenkuchen mit marinierten Grapefruitfilets  
und Blutorangensorbet

78.- CHF

# Abendmenu 25. Dezember 2018

Carpaccio von der Goldbrasse  
mit zweierlei Cherrytomatensalat



Karotten-Ingwercremesuppe mit Zimtcroustons



Rindsfilet Wellington an Portweinjus  
Dauphinekartoffeln und geschmorte Endivie

oder

Pochiertes Steinbuttfilet an Hummerbuttersauce  
Dampfkartoffeln und geschmorte Endivie



Mandarinenparfait mit Baiserhaube

78.- CHF

# Mittagsmenu 26. Dezember 2018

Mit Steinpilzen gefüllte Wachtelgalantine  
auf Orangen-Kalettessalat



Topinamboursuppe mit Speckgebäck



Lammkarree mit Baumnusskruste an Portweinjus  
Rosmarinkartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse  
oder

Sautiertes Saiblingsfilet und Riesenkrevetten  
an Pernod-Dillsauce  
mit zweierlei Quinoa und glasiertes Wurzelgemüse



Lebkuchen-Tiramisu

70.- CHF

# Abendmenu 26. Dezember 2018

Carpaccio vom grünen Apfel mit Rauchlachswürfeln  
weissem Martinimousse und Koriander



Geflügelkristall mit Zitronengras



Schweinsfilet im Salbei-Rohschinkenmantel an Kräuterjus  
mit Venerereis und Rahmlauch

oder

Sautiertes Zanderfilet mit Orangenkruste an Eisenkrautsauce  
mit Venerereis und Rahmlauch



Mousse von der Passionsfrucht und von Schokolade  
mit Passionsfruchtsalat und Mangosorbet

70.- CHF

# Silvestermenu

Kartoffel-Morchelpastete  
mit geräucherter Entenbrust  
an Haselnuss-Vinaigrette



Fasanenkraftbrühe



Seeteufelfilet mit Hummerfüllung  
im Speckmantel gebraten  
auf Randenpüree und Meerrettichschaum



Champagnersorbet



Rosa gebratenes Kalbsfilet  
und geschmortes Kalbskopfbäggli  
an Sherryrahmsauce  
Kartoffelgaletten und Gemüse garniture



Frischkäsepraline an Birnenduo  
und Feigensenf



Dessertteller Happy 2019

138.- CHF