

VORSPEISEN

- **RAUHLACHSSYMPHONIE**
mit Meerrettich, Kapern und Zitrone
 - **GERÄUCHERTE ENTENBRUST**
mit Apfelkompott und Walnusskrokant
 - **WEIHNACHTLICHE TERRINENTRILOGIE**
mit Kürbis-Chutney
 - **LUFTGETROCKNETER SCHINKEN**
mit Feigen und Datteln
 - **WÜRZIGES GEMÜSE-CARPACCIO**
-

SALATE

- **KAROTTENSALAT**
mit Orangenvinaigrette
 - **WEISSKRAUTSALAT**
mit Speckbrösmeli
 - **GURKENSALAT**
mit Creme fraiche und Dill
 - **NÜSSLISALAT**
mit Ei, Brotroutons und Sbrinzmöckli
 - **HAUSDRESSING UND KORB MIT KNUSPERBROTEN**
-

SUPPE

- **SCHAUMSÜPPCHEN**
mit Steinpilzen und Parmesan

HAUPTGANG

- **KALBSHACKTÄTSCHLI**
an Eierschwämmli sauce
 - **KRÄUTERROASTBEEF**
aus dem Ofen
 - **MEDAILLONS VOM SEETEUFEL**
mit Salbei, frittiertem Knoblauch und Cranburrysauce
 - **BEILAGEN:**
Kartoffelgratin, Käsespätzle, Champagner-Risotto
 - **GEMÜSE:**
Bohnenbündeli, überbackener Blumenkohl mit gerösteten Kürbiskernen, Rüblistäbli
-

DESSERT

- **MOHN-MARZIPANQUARK**
mit Kirschen
 - **GLÜHWEINPARFAIT**
mit Datteln und Orangen
 - **ZIMTMOUSSE**
mit Punschpflaumen
 - **BIRNEN**
mit Zartbitterschokolade
 - **APFELCRUMBLE**
mit Zimt
-

- **GETRÄNKE (INKLUSIVE)**
Weine rot und weiss, Bier, Softgetränke, Kaffee/Espresso

- **PREIS PACKAGE 2**
AB CHF 151.- PRO PERSON EXKL. MWST
(Berechnungsbasis 100 Personen)