



## Aperitif

Cava mit Mango und Passionsfrucht  
10.50

Frisch gepresster Orangensaft  
2dl 6.50

## Weinempfehlungen

POUILLY FUMÉ AOC, 2016  
Sauvignon blanc, 12.5%Vol.  
Jean-Claude Chatelain, Loire  
1dl 8.20 / Fl. 59.00

\*\*\*

GIGONDAS AC, 2016  
Tradition Le Grand Montmirail  
13,5% Vol. Grenache, Syrah, Mourvedre Cinsault  
Domaine Brusset S.A. Cairanne  
1dl 8.90 / Fl. 63.50

\*\*\*

CHÂTEAU JOLYS, Cuvée Jean, A.O.C. 2011  
(Petit-Gros Manseng) Domaine Latrille, Jurason  
1dl 8.00 / 3.75dl 37.50

## Vorspeisen

Linsen-Ingwersuppe mit Apfel und Koriander  
dazu gebratenes Lachsfilet auf Pastinaken Püree 19.50

Pochiertes Ei auf Baslerbrot Crostini  
mit cremigen Waldpilzen und Petersilie 15.50

Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck  
an Himbeerdressing 15.50

Gratinierter Geisskäse auf warmen Linsen  
und Rucolasalat 17.50

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter 70g 20.50  
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 130g 31.50



## Weihnachtsmenü 24 & 25.12. 2018

Amuse bouche  
\*\*\*

Linsen-Ingwersuppe mit Apfel und Koriander  
dazu gebratenes Lachsfilet auf Pastinaken Püree  
\*\*\*

Roastbeef vom Simmentaler Rind  
an Morchel-Cognacsauce, glasiertem Wurzelgemüse  
und gebratenen Pizokel mit Salbei  
\*\*\*

Karamellierter Aprikosentarte mit Vanilleglace  
und gerösteten Zimtmandeln  
oder

Käseteller von der Chäshütte  
mit hausgemachtem Fruchtbrot

Menüpreis 75.50

## Hauptspeisen

Roastbeef vom Simmentaler Rind 48.50  
an Morchel-Cognacsauce, glasiertem Wurzelgemüse  
und gebratenen Pizokel mit Salbei

Crêpes gefüllt mit Kürbis, Wirsing und Ricotta 34.50  
an Zitronen-Pestosauce und marinierten Champignons

Grillierte Lachstranche an Meauxsenf-Basilikumsauce 42.50  
auf frischem Blattspinat mit Pinienkernen  
und Mascarpone-Granatapfeltrisotto

Rosa Lammhuft (Irland) mit Knoblauch gespickt 42.50  
an Heidelbeersauce und mariniertem Kürbisschnitz  
serviert mit Süsskartoffel-Kichererbsenpüree

Moules marinières 32.50  
mit Kräutern an Weisswein-Rahmsauce

dazu  
Pommes frites, Knoblauch- und Chilimayonnaise 6.50