



FROHE WEIHNACHTEN

Zum Einklang

**Nüsslisalat mit steirischem Kürbiskernöl, Buttercroûtons,
knusprigem Speck und karamellisierten Maroni**

*Salade de rampon à l'huile de graines de citrouille styrienne,
croûtons au beurre, lardons croustillants et marrons caramélisés*

Lambs' salad with Styrian pumpkin seed oil, butter croutons, crispy bacon and caramelised chestnuts

Fondue Chinoise

Schweizer Fleischplatte mit Kalb, Rind und Schwein

Von unserem Buffet: Maispoulet, Peperoni, Zucchini, Champignons und Essiggemüse

Plaquettes de viande suisse avec veau, bœuf et porc

De notre buffet: poulet de maïs, poivrons, courgettes, champignons et légumes au vinaigre

Swiss meat platters with veal, beef and pork

From our buffet: corn-chicken, pepperoni, courgettes, mushrooms and pickled vegetables

Curry-, Cocktail-, BBQ- & Knoblauchsauce, Sauce Tartar, Chilli Dip - Pommes Frites und Langkornreis

Sauce au curry, sauce cocktail, sauce à l'ail, sauce tartare, sauce BBQ et chilli dip - Frites et riz long grain

Curry-, cocktail-, BBQ-, garlic- & tartar sauce, chilli dip - French fries and long grain rice

Für die Vegetarier zum Hauptgang:

Käsefondue mit Trüffel

Fondue au fromage à la truffe

Cheese fondue with truffle

Die süsse Verführung kommt zum Schluss

Bûche de Noël mit Birnensorbet und Vanille-Zimtsauce

Bûche de Noël avec sorbet aux poires et sauce à la vanille-cannelle

Bûche de Noël with pear sorbet und vanilla-cinnamon sauce

Menü: CHF 95 (HP Aufpreis CHF 40)

Kinder (6-11): CHF 60

