



# adventsdinner

Menü vom 5./ 6./ 7. Dezember

Nüsslisalat aus Lömmenschwil T6  
mit Orangenfilets, Datteln und kandierten Kürbiskernen

\*\*\*

Petersilienwurzel-suppe  
mit Crème Fraîche und Croûtons

\*\*\*

Randenrisotto  
mit Buchweizencrunch, Parmesan und Brunnenkresse

oder

Geschmorte Kalbsbäggli  
mit Nussbutterstock und Rosenkohl

\*\*\*

Schoggivariation mit Mousse, Glacé und Kuchen  
und Passionsfrucht

Vegetarisches 4-Gang-Menü für 69 CHF (inkl. MWST)

4-Gang-Menü mit Fleischgericht im Hauptgang für 79 CHF (inkl. MWST)



# adventsdinner

Menü vom 12./ 13./ 14. Dezember

Randencarpaccio

mit Portulak, Feta und Baumnuss

\*\*\*

Selleriecrèmesuppe

mit Apfel und Kräuteröl

\*\*\*

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Gorgonzolasauce, Spinat und Parmesan

oder

Rindsentrecôte von der Metzgerei Bechinger

mit Kartoffel-Thymian-Gratin und Rotkraut

\*\*\*

Crème Brûlée von der Tonkabohne

mit eingelegten Zwetschgen und Haselnuss

Vegetarisches 4-Gang-Menü für 74 CHF (inkl. MWST)

4-Gang-Menü mit Fleischgericht im Hauptgang für 84 CHF (inkl. MWST)



# adventsdinner

Menü vom 19./ 20./ 21. Dezember

Brie-Crostini

mit Feigen und Honig

\*\*\*

Kartoffel-Lauch-Suppe

mit Röstzwiebel-Espuma

\*\*\*

Hausgemachte Kartoffelknödel

mit Pilzrahmsauce und Federkohl

oder

Rücken vom Kalb

mit Mandelkartoffeln, Selleriecrème und Jus

\*\*\*

Hausgemachtes Zimtparfait

mit lauwarmen Zwetschgen und Meringue

Vegetarisches 4-Gang-Menü für 71 CHF (inkl. MWST)

4-Gang-Menü mit Fleischgericht im Hauptgang für 79 CHF (inkl. MWST)