



*Frohe Weihnachten
und alles Gute im
neuen Jahr*

Weissweine	10cl	75cl	
Epesses l'Emblème, Lavaux AOC, 2017 Etienne & Lous Fonjallaz	9.00	59.00	
Pinot Grigo Delle Venezie IGT, 2017 Tommasi Viticoltori	7.50	56.00	
Chardonnay River Junction, 2016 McManis Family Vineyards	8.00	60.00	
Pouilly-Fumé AC, 2016 Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet		89.00	
Rotweine	10cl	75cl	Magnum
Mas Bugi D.O.Q., 2013/2015 Priorat, Coleccion Privada Candrian	9.50	66.00	128.00
Zweigelt Burgenland, 2015 Weingut Heinrich, Bio	8.00	58.00	
Malanser Pinot Noir Village, 2016 Graubünden AOC, Peter Wegelin Scadengut		76.00	
Loredan Gasparini, 2007 Colli Trivigiani	13.00	89.00	
Ripasso Valpolicella, 2015 Classico Superiore DOC, Tommasi Viticoltori	9.50	66.00	128.00
Telegramme Châteauneuf du Pape AOC, 2015 F&D Brunier		88.00	
Champagner	10cl	75cl	
Champagner Bollinger brut Champagner Bollinger rosé	16.00	98.00 120.00	

Heiligabendmenu



Warme Jakobsmuschel, Lachs Rilette
Eismeerkrevetten, Løjrom Kaviar
Espresso-Senf Sauce
Bagel Chips



Schmorapfel-Selleriesuppe
Hirsch-Prosciutto
Zimtschaum

Mignon vom Rindsfilet, Marsalareduktion
Kleines Pilzfrikassee
Kartoffeln Küchlein
Butternuss Kürbis Mousseline
gefüllte Mini Zucchini
oder
Im Ofen gebratener Französischer Truthahn
Giblet-Sauce, Preiselbeeren, Schupfnudeln,
Karotten, Rosenkohl und Marroni



Vanille Kipferl Parfait
Mandarinen Salat
Grand-Marnier Sauce



Weihnachtsgebäck

4-Gang Dinner CHF 85.- pro Person

Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.