

Weihnachtsmenu

Weihnachtshäppchen
Röstikroketten mit Sauerrahm, Rohschinken und eingelegten Zwiebeln
Blinis mit Kürbis
Stanser Fladen Crème brûlée

Gebackene Rande mit Brombeeren, sauer eingelegten Zwiebeln
und Stanser Geissfrischkäse
Piluztatar mit Eigelb, Kümmelbrot und Essiggurken
Wintersalat

Sellerie-Crèmesuppe mit Birnen, Senf und Bergkäse

Duo vom Kalb
Geschmorte Kalbskopfbäggli und rosa gebratener Rücken
mit Rotweinsauce, Kartoffelstock, Perlzwiebeln und Wurzelgemüse

Käseauswahl mit Leinsamencracker und Quittenchutney

Schokoladen-Kirsch Tarte
Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen
Haselnuss Panna Cotta mit gebrannten Haselnüssen
Weihnachtsguetzli

Weihnachtsmenu komplett
CHF 95.- pro Person
exklusiv Getränke

Mittwoch, Heiligabend 24. Dezember 2025 Mittag und Abend
Donnerstag, Weihnachten 25. Dezember 2025 Mittag und Abend

Weihnachtsmenu

Vegetarisch

Weihnachtshäppchen

Röstikroketten mit Sauerrahm und eingelegten Zwiebeln

Blinis mit Kürbis

Stanser Fladen Crème brûlée

Gebackene Rande mit Brombeeren, sauer eingelegten Zwiebeln
und Stanser Geissfrischkäse

Bio-Pilztatar mit Eigelb, Kümmelbrioche und Essiggurken

Wintersalat

Sellerie-Crèmesuppe mit Birnen, Senf und Bergkäse

Geschmorter Butternusskürbis und geröstetes Lauchherz
mit Rotweinsauce, Kartoffelstock, Perlzwiebeln und Wurzelgemüse

Käseauswahl mit Leinsamencracker und Quittenchutney

Schokoladen-Kirsch Tarte

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen

Haselnuss Panna Cotta mit gebrannten Haselnüssen

Weihnachtsguetzli

Weihnachtsmenu komplett

CHF 95.- pro Person

exklusiv Getränke

Mittwoch, Heiligabend 24. Dezember 2025 Mittag und Abend
Donnerstag, Weihnachten 25. Dezember 2025 Mittag und Abend