

Weihnachtsmenu

Weihnachtshäppchen

Randen-Crostini mit Apfel und Meerrettich
Mini-Rösti mit geräucherter Seeforelle und Sauerrahm
Birnen-Zwiebelküchlein mit Alpkäse

Gemüsetatar mit Focaccia

Kürbisflan mit Stanser Geissfrischkäse
Nüsslalat mit eingelegten Birnen und Baumnüssen

Geröstete Pastinakensuppe mit Thymian, Senfglace und Apfelchips

Gebratenes Filet vom Bio-Rind mit Rotwein-Dörrzwetschgenjus, Wurzelgemüse
und Rindsragout mit Kartoffelschaum

Hartkäse mit Feigenkonfi und Buchweizen-Nussbrot

Vermicelles mit Meringue und geschlagener Nidle
Lebkuchenmousse mit Glühweinbirne
Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce

Weihnachtsguetzli

Weihnachtsmenu komplett
CHF 95.- pro Person
exklusiv Getränke

Donnerstag, Heiligabend 24. Dezember 2026 Mittag und Abend
Freitag, Weihnachten 25. Dezember 2026 Mittag und Abend

Weihnachtsmenu

Vegetarisch

Weihnachtshäppchen
Randen-Crostini mit Apfel und Meerrettich
Mini-Rösti mit geräucherter Karotte und Sauerrahm
Birnen-Zwiebelküchlein mit Alpkäse

Gemüsetatar mit Focaccia
Kürbisflan mit Stanser Geissfrischkäse
Nüsslalat mit eingelegten Birnen und Baumnüssen

Geröstete Pastinakensuppe mit Thymian, Senfglace und Apfelchips

Pochiertes Bio-Ei mit Wurzelgemüse, Kräuterpesto und frittierten Bio-Pilzen
Bio-Pilzragout mit Kartoffelespuma

Hartkäse mit Feigenkonfi und Buchweizen-Nussbrot

Vermicelles mit Meringue und geschlagener Nidle
Lebkuchenmousse mit Glühweinbirne
Gebackene Apfelküchlein mit Vanillesauce

Weihnachtsguetzli

Weihnachtsmenu komplett
CHF 95.- pro Person
exklusiv Getränke

Donnerstag, Heiligabend 24. Dezember 2026 Mittag und Abend
Freitag, Weihnachten 25. Dezember 2026 Mittag und Abend

Silvestermenu

Silvester-Apéro

Kaiserschnitte

Bagels mit geräucherter Karotte

Knäckebrot mit Geissfrischkäse

Marinierte Randen mit Labneh, Chicorino Rosso und gewürzten Nüssen

Tarte Tatin mit Apfel und Jerseybluekäse

Wintersalat

Pochiertes Bio-Ei mit Kartoffelschaum

Bratwurst mit Rahmlauch und Senf

Rosa gebratenes Rinds Flat Iron Steak
und geschmorte Rindskopfbäckli
mit Kartoffel-Selleriestock und Gemüse

Hartkäse mit Feigenkonfi und Buchweizen-Nussbrot

Schwarzwälderschnitte

Sauerrahmglace

Süsse Focaccia

Silvestermenu komplett

CHF 115.- pro Person

exklusiv Getränke

Silvestermenu

Vegetarisch

Silvester-Apéro

Kaiserschnitte

Bagles mit geräucherter Karotte

Knäckebrot mit Geissfrischkäse

Marinierte Randen mit Labneh, Chicorino Rosso und gewürzten Nüssen

Tarte Tatin mit Apfel und Jerseybluekäse

Wintersalat

Pochiertes Bio-Ei mit Kartoffelschaum

Gefüllte Champignons mit Rahmlauch und Senf

Frittierte Schwarzwurzel mit Bio-Pilzragout,

Kartoffel-Selleriestock und Gemüse

Hartkäse mit Feigenkonfi und Buchweizen-Nussbrot

Schwarzwälderschnitte

Sauerrahmglace

Süsse Focaccia

Silvestermenu komplett

CHF 115.- pro Person

exklusiv Getränke