



## **HEILIGABEND MENÜ**

### **24. DEZEMBER 2023**

#### **ROSE VOM SCHOTTISCHEM RAUHLACHS, KAVIAR, DILL-SENF**

Rose de saumon fumé écossais, caviar, moutarde à l'aneth

Scottish smoked salmon rose, caviar, dill mustard

#### **KAROTTENSUPPE MIT GEBRATENER ENTENLEBER**

Crème de carottes et son foie gras de canard

Carrot soup with duck foie gras

#### **TRANCHE VOM HIRSCHRÜCKEN MIT PREISELBEERSAUCE, WALDPILZE, HONIGMARONI, RAHMWIRSING, BUTTERSPÄTZLI**

Tranche de selle de cerf, sauce aux airelles, champignons, châtaignes au miel, chou frisé à la crème, spätzli

Saddle of venison with cranberry sauce, mushrooms, honey chestnuts, cream-savoy cabbage, spätzli

#### **KÄSETELLER**

Les fromages

Cheese plate

#### **SCHOKOLADENFONDANT AN VANILLESAUCE & HIMBEEREN**

Moelleux au chocolat, sauce vanille & framboises

Chocolate fondant on vanilla sauce & raspberry

CHF 89.--

