

Weihnachtsbüfett 2025

Vorspeisenbüfett

Hausgebeizter Fjordlachs im Kräuterflädle mit Ingwergurken, Chilli und Sesam
Kalbstafelspitz – rosa gebraten, kalt aufgeschnitten – mit Seccotomaten – Thunfischkrem
Ofenfrische Focaccia mit Muskatkürbis, roter Zwiebelmarmelade und Mozzarella
Garnelen – Mangosalat mit Ponzu und Wakame Salat
Auswahl an saisonalen Blatt – und Rohkostsalaten

Petersilienwurzel – Birnensüppchen mit Croûtons

Hauptgang

Vegetarisch: (Vegan auf Voranmeldung)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit buntem Wintergemüse, Kürbissud und Kräuterseitlingen

Zart geschmorte Milchkalbschulter in Lembergerjus

buntes Wintergemüse, Schalotten – Kartoffelgratin, Butterspätzle und hausgemachte Krokette
und

ofenfrischer **Entenbraten mit Waldhonig glasiert**,
Bratenjus, Cassis – Rotkohl, Schwarzbrot - Semmelterrine

für unseren kleinen Gäste

Rahmschnitzel vom Jungschwein mit Spätzle
Chicken Nuggets

Dessert (in Flying Büffet Form)

Kokos Panna Cotta mit exotischem Rumtopf
Parfait von gebrannten Mandeln mit Winterkirschen
Crème brûlée von Madagascar Vanille

inklusive Quellwasser

€ 65,- pro Person

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, 6 bis 13 Jahre € 32,50

- kleine Änderungen vorbehalten -

