

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

Dessert (in Flying Büffet Form)

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

inklusive Quellwasser

€ 54,- pro Person

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, 6 bis 13 Jahre € 27,-

