

24. Dezember 2025

GRUSS AUS DER KÜCHE

VORSPEISE

Gebeizte Lachsforelle vom Brügglhof
veredelt mit Oona-Kaviar,
feinem Kräuteröl, Buttermilch
und knusprigem Pumpernickelcrumble
oder

Tatar vom Black-Angus-Rind
mit eingelegten Aprikosen,
Chili-Mayonnaise und zartem Butterbrioche

SUPPE

Cremige Gerstensuppe
mit Rohschinken crumble
und Brunnenkresse-Espuma

ZWISCHENGANG

Hausgemachte Eigelb-Ravioli in duftender
Salbeibutter serviert mit feinem Ziegenkäse

ERFRISCHUNG

Zwetschgensorbet mit Zimt
und Granny Smith Apfelespuma

HAUPTGANG

Zarter Rehrücken aus Tirol
mit Rosenkohlblättern, Preiselbeeren,
Fondant-Butterkartoffeln
und Pistaziencrumble

oder

Seezungenfilet im aromatischen
Tomatenfond begleitet von Safran-Aioli
und knusprigen Polentawürfeln

DESSERT

Himbeer-Tartelette mit Mascarponecreme,
Bourbon-Vanille und frischem Limettengel

3-Gang-Menü CHF 89 pro Person

Vorspeise, Hauptgang und Dessert

4-Gang-Menü CHF 105 pro Person

Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

5-Gang-Menü CHF 120 pro Person

Vorspeise, Suppe, Zwischengang,
Hauptgang und Dessert

3-Gang-Menü CHF 125 pro Person

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Sorbet
Hauptgang und Dessert