

Silvesterkarte

2025/26



Als Einstimmung auf unser Menu empfehlen wir:

Cüpli Champagner zu Fr. 14.50

Cüpli Prosecco zu Fr. 9.50

Cüpli Alkoholfrei zu Fr. 5.80

A la carte:



Vorspeisen: Rüeblihalf mit Blutorange und gebeizter Forelle Fr. 15.50

Nüsslersalat mit Ei und Croutons mit Speck Fr. 11.00 plus Fr. 2.00

Suppe: Sauerkrautsuppe mit Liebstöckel und Knoblauchcroutons (ist in jedem Hauptgang inbegriffen)

Pro Person:

Hauptgerichte: Sauerkrautsuppe mit Liebstöckel und Knoblauchcroutons
Suppe inbegriffen Chateaubriand vom Rind (ab 2 Personen) Fr. 73.00
Sauce Béarnaise
Pommes frites (1. Service)
Salbeirisotto (2. Service)
Gemüseplatte

(auf Teller) Sauerkrautsuppe mit Liebstöckel und Knoblauchcroutons
Kalbsrahmschnitzel Fr. 42.80
Nudeln
Gemüsebeilage

(auf Teller) Sauerkrautsuppe mit Liebstöckel und Knoblauchcroutons
Am Stück gebratenes Rindsfilet
Rosmarinjus
Salbeirisotto
Marktgemüse Fr. 55.00

Friandises und Mehlsuppe nach Mitternacht sind selbstverständlich im Menu-Preis inbegriffen

Menu à**Fr. 90.00 pro Person**

Rüeblivielfalt mit Blutorange
und gebeizter Forelle

Sauerkrautsuppe mit Liebstöckel und Knoblauchcroutons

Zwetschgensorbet mit eingelegter Feige

Am Stück gebratenes Rindsfilet
Rosmarinjus
Salbeirisotto
Marktgemüse

Käse- und Dessertbuffet

Fondue chinoise à discretion (inkl. Dessertbuffet) Fr. 74.00 pro Person

Gemischter Salat Fr. 72.00

Fondue chinoise vom Rind à discretion
(Rindfleisch und 15 verschiedenen Beilagen)
zum Schluss das feine Süppchen mit Sherry

Käse- und Dessertbuffet

Dessert: Dessertauswahl vom Buffet Fr. 16.50

***Mit den besten Wünschen für ein glückliches neues Jahr.
Familie Doris und Peter Tschannen und die Mitarbeiter.***