

Menükarte – Das Winterbuffet



Ein sorgfältig zusammengestellter Festschmaus, der Feinschmecker mit Liebe zum Detail begeistert und verwöhnt.

01 **Apéro auf der Dachterrasse** Heisse Marroni aus dem holzbefeuerten Ofen dazu herrlicher, hausgemachter Holunderbeerenwein

02 **Amuse-Bouche** Bierrettich gefüllt mit roten Linsen, Meerrettich und eingelegten Zwiebeln

03 **Servierte Suppe** Suppe vom gerösteten Hokkaido-Kürbis mit Kürbiskern-Öl und Pumpernickelerde, Ängelichnebeli und aufgeschlagene Butter mit Alpensalz

04 **Weihnachtliches HauptgangbuffetHauptgang**

- Sanft gegartes Schweizer Weiderind-Entrecôte mit hausgemachtem Portweinjus
 - Gebratene Ribelmaispoularde*
 - Gefüllte Riesenchampignons mit Blütenkräuterbutter
 - Sellerie und Randen auf dem Salzbeet gegart
 - Hausgemachter Kartoffelgratin
- *als Erweiterungen auch mit gefülltem Truthahn nach Rezept von Paul Bocuse erhältlich
-

05 **Dessertbuffet mit kleinen Köstlichkeiten**

- Kastanientartelettes mit weisser Schokolade
 - Schoggikuchen
 - Zwetschgenmousse
 - Orangensalat mit getrockneten Feigen
-



Kulinarische Erweiterungen **Buffet**

Austausch Vorspeise

- Hausgemachter veganer Lachs auf Kartoffelblini mit Aceto-Balsamico-Kaviar und eingelegten Zwiebelringen
 - Waldpilzcrème-Suppe mit Sherry, Steinpilzerde und Petersilienschaum
 - Carpaccio von bunten Randen mit Haselnuss-Tatar, Ziegenfrischkäsesablés und Gartenkresse
 - Gebeiztes Saiblingfilet mit süss-sauer mariniertem Gemüse, Weizenknusper und Dill-Senfsauce
- + Preis: CHF 5.– pro Person

Zusätzliche Vorspeise

Erweitern Sie das Dreigang-Menü auf vier Gänge gemäss obenstehender Auswahl an Vorspeisen

Preis: CHF 14.50 pro Person

Erweiterungen Hauptgang Deluxe

Gefüllter Truthahn nach Paul Bocuse*

*Paul Bocuse war mit Sicherheit der grösste französische Koch, möglicherweise sogar der beste Koch der Welt. Natürlich hat auch er die französische Weihnachtstradition aufgegriffen und sein eigenes Rezept für die Truthahnfüllung kreiert.

Preis: CHF 7.50 pro Person

Käsebuffet als Erweiterung zum Dessertbuffet

Alter Schlossberger Hartkäse – aus Zäziwil, 14 Monate im Keller gereift

Sommerhimu – Blauschimmelkäse aus Kuhmilch aus dem Gantrisch

La Bouse – samtiger Weisschimmelkäse aus dem Emmental,
mit sagenhaften 55% F.i.T.

Dazu hausgemachtes Früchtebrot und Aprikosen-Chili-Chutney

Preis: CHF 9.50 pro Person