

**Speisenauswahl des Winters**  
„Aperitif des Abends“ mit Glitzerrand  
--- Kirsch-Royal---  
trockener Sekt mit Kirschlikör aus der Obst-Brennerei

ab 10 Personen 01.26

**Gruß aus der Küche**  
Kraftbrühe vom Angusrind mit Gemüse- und Fleischeinlage  
und Champignonblättchen serviert

Curry-Estragon-Suppe mit Einlage mit Zitronen-gewürz verfeinert  
und Kräutersahne

\* \* \* \* \*

Vorab serviert ---einen kleiner Salatteller der Jahreszeit

Schweizer Ratsherrenteller  
mit Rind-/Schweinefiletmedaillons, Entenbraten, Grillwürstel  
Tellerrösti, Speckböhnen und Sauce á la Bernaise

Filetmedaillons vom Schwein an zweierlei Sherrysoßen,  
Champignonköpfe ,dazu Kartoffelbeilage

Feingericht von Edelfischen, Lachsforellenfilet, Zander und Scampi  
an Estragonrahm mit Riesling vollendet, Reis-Timbale

Steak vom Weiderind, mit dreierlei Soßen, farbenfroh serviert

Entenbrust rosa gebraten auf Apfelkartoffelfächer, Rotweingewürzjus  
mit roten Trauben

Scheiben vom Rehrücken -rosa- an Wildrahm, mit Rotweinbirne

\*\*\* zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen \*\*\*  
Kartoffelbeilagen und eine Gemüseauswahl  
\* \* \* \* \*

---- **Dessert bei Bedarf vorher mitbestellen----**

Apfelscheibe in Gewürzzucker an Bourbon – Vanilleeis, dazu  
Preiselbeersahne mit frische Früchten dekoriert

Schokoladenmousse auf Glühweinsoße mit Orangenfilets, Cremeeis  
frischen Früchten mit Mandelsahne serviert

Überraschungsdessert des Tages ----zum Winter