

Heilig Abend

24. DEZEMBER 2020

**Rinds-Carpaccio vom Grindelwalder Rind,
Hobelkäse und Trüffelöl**

**Champagner Schaumsuppe mit
Jakobsmuschel, Blätterteigstern**

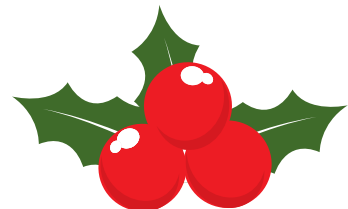
Salatbuffet

**Tomatengranitée mit
frittiertem Basilikum**

**Rosa gebratene Entenbrust und -schenkel,
Orangen-Majoranjus
oder
Kalbssteak mit Morchelsauce
oder
Tofu au vin**

**Beilagen: Macairekartoffeln
und Rotkraut**

**Schlitten von Bergamotteparfait,
gefüllter Baumstamm
und weihnächtliches
Früchteragout**





Weihnachten

25. DEZEMBER 2020

**Kalbsfleischterrinen
mit Portweingelee
Sellerie-Apfelsalat
mit Pistazien**

Wildkraftbrühe mit Quenelle

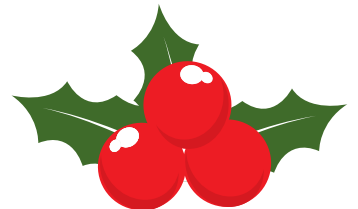
Hummerravioli mit Thymianespuma

Salatbuffet

**Filet Wellington
Kartoffelgratin und Wintergemüse
oder
Gebratenes Felchenfilet auf Balsamico-Honiglinsen
Safranrisotto und Wintergemüse
oder**

**Mit Gemüse und Feta gefüllte Zucchetti
Kartoffelgratin und Tomatenragout**

Weihnachts-Dessertbuffet





Stephanstag

26. DEZEMBER 2020

**Gravad Lax und Rauchlachstatar
mit Senf-Honigsauce**

**Kürbis-Karottensuppe mit
Ingwer und Zitronengras parfümiert**

Salatbuffet

**Am Stück gebratenes Lammkarree
mit Kräuterkruste**

oder

Saltimbocca alla Romana

oder

Crespelle alla Fiorentina

**Beilagen: Kräuterbramata
und sautierte Patissons**

**Rotwein-Schokoladenkuchen
mit knusprigen Gewürzblättern
Mandarinensorbet und Schokoladen-Zimtmousse**

