

Weihnachtskarte

Carte de Noël

24.-26.12.2025

24.12.2025

Weihnachtsmenü
4-Gang
Menu de Noël
4 plats

Amuse-Bouche
Amuse-Bouche

Sellerie-Apfelsuppe | Karamellisierte Apfel-Würfel | Sauerrahm
Soupe au céleri et aux pommes | Cubes de pommes caramélisés | Crème aigre
oder | *ou*
Festtagssalat
Salade festive

Hirsch-Entrecôte | Pilzrahmsauce | Spätzli | Rosenkohl | Glasierte Marroni
Entrecôte de cerf | Sauce aux champignons | Spätzli | Choux de Bruxelles
Marrons glacés
oder | *ou*
Blumenkohl-Medaillon | Kräuterbutter | Rosmarin-Kartoffeln
Médaillon de chou-fleur | Beurre aux herbes | Pommes de terre au romarin

Zimt-Panna Cotta | Glace | Gebäck
Panna Cotta à la cannelle | Glace | Pâtisserie

60

25.12.2025

Weihnachtsmenü
4-Gang
Menu de Noël
4 plats

Amuse-Bouche
Amuse-Bouche

Karottencremesuppe | Frischkäse-Praliné
Velouté de carottes | Praliné au fromage frais
oder | *ou*
Festtagssalat
Salade festive

Roastbeef | Rosa-Pfeffer-Béarnaise | Kartoffelgratin | Bohnen | Speck
Roastbeef | Béarnaise au poivre rose | Gratin dauphinois | Haricots | Lard
oder | *ou*
Spinat-Pilz « Wellington » | Rosa Pfeffer-Beurre Blanc | Kartoffelgratin
« Wellington » aux épinards et champignons | Beurre blanc au poivre rose
Gratin dauphinois

Bûche de Noël | Glace | Frucht
Bûche de Noël | Glace | Fruits

60

Weihnachtskarte

Carte de Noël

24.-26.12.2025

	Amuse-Bouche Amuse-Bouche	
	Blumenkohl-Cremesuppe Petersilien-Öl Speck-Chips Velouté de chou-fleur Huile au persil Chips de lard oder ou	
26.12.2025	Festtagssalat Salade festive	
Weihnachtsmenü 4-Gang Menu de Noël 4 plats	Gebratene Hechtfilets Chardonnay-Rahmsauce Reis Winterspinat mit Nussbutter Filets de brochet poêlés Sauce au chardonnay et à la crème Riz Épinards d'hiver au beurre noisette oder ou Gemüse-Stroganoff Royal Reis Winterspinat mit Nussbutter Stroganoff aux légumes Royal Riz Épinards d'hiver au beurre noisette Cranberry-Cheesecake Glace Frucht Cheesecake aux canneberges Glace Fruits	60



à la carte

à la carte

24.-26.12.2025

	Marronisuppe Glasierte Marroni Flambierte Steinpilze Soupe aux marrons Marrons glacés Bolets flambés	14
Vorspeise	Nüsslersalat Speck Ei	14
Entrée	Salade de doucette Lardons Œuf	
	Geräucherter Lachs Marktsalat Honig-Senfsauce Saumon fumé Salade du marché Sauce au miel et à la moutarde	16
	Trüffel-Ravioloni Kräuter-Beurre Blanc Gepickelter Kürbis Rucola Preiselbeeren Ravioloni aux truffes Beurre blanc aux herbes Pickles de courge Roquette Airelles	27
Hauptgang	Kalbsbäggli Morchelsauce Tannenzapfen-Kroketten Weihnachtsgemüse	38
Plat principal	Joues de veau Sauce aux morilles Croquettes « Pommes de pin » Légumes de Noël	
	Seeländer Egli Noilly Prat-Beurre Blanc Salzkartoffeln Blattspinat Perches du Seeland Beurre blanc au Noilly Prat Pommes de terre nature Épinards	36
	Residenz-Kaffee Pralines Macaron Café „Residenz“ Pralines Macaron	9
Dessert	Bûche de Noël Glace Frucht	14
Dessert	Bûche de Noël Glace Fruits	
	Mandarinen-Tiramisu Glace Macaron Tiramisu aux mandarines Glace Macaron	16

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch und Schweizer Fisch. Unser Wildfleisch beziehen wir aus Österreich, der Räucherlachs stammt aus Norwegen. Für die Zubereitung unseres Feingebäcks und Hausbrot verwenden wir Schweizer Produkte.
Nous travaillons exclusivement avec de la viande et du poisson suisses. Notre gibier provient d'Autriche et notre saumon fumé de Norvège.
Pour la préparation de nos pâtisseries fines, nous utilisons des produits suisses.