

since 1904
Schweizerhof
L E N Z E R H E I D E

Weihnachten 2016

Unsere Weinempfehlung

		pro dl
Apero		
Madeira, Single Harvest Boal 2000	4cl	12
Weiss		
Jeninser Weissburgunder AOC 15 Weissburgunder Georg Schlegel, Graubünden		8.50
Rot		
Maienfelder Pinot Noir 14 blauburgunder möhr-niggli		9
Château Cap de Faugeres 07 Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc Côtes de Castillon, Bordeaux		10
Süss		
Fläscher Scheurebe „La Sara“ 14 AOC Graubünden, Andrea Davaz	4cl	8.50

Weihnachten, 25. Dezember 2016

Das Menu

Amuse

Orangen-Melone mit Parma-Schinken und Zitronengelee

Vorspeise

Geräuchertes Hirschcarpaccio mit Steinpilzcreme und Pfeffer-Brioche

Suppe

Bratpfelsuppe mit Bündnerfleischpraline und Popcorn

Fisch

Sautiertes Doradenfilet mit getrüffeltem Schwarzwurzelpüree und Stangensellerie

Hauptgang

Saftiges Rindsfilet, Kartoffelschaumnocke, Lauch-Radieschentürmchen und Eschalottensauce

Dessert

Pflaumentartelette mit karamellisierten Baumüssen, Crème-Gruyère-Eis und Kumquatragout

Menu CHF 98

3-Gang-Menu CHF 75

Für unsere Halbpensionsgäste ist das Menu im Preis inbegriffen.