

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



**Heilig Abend**

## Unsere Weinempfehlung

### Weiss

**Malanser Sauvignon Blanc** 2016

von Salis, Malans

pro dl

8

**Gelber Muskateller** 2015

Weingut Gross, Südsteiermark - Österreich

8.50

### Rot

**Malbec** 2014

Weingut Johanni, Jenins

9.50

**Sfursat** 2015 («Amarone» aus dem Veltlin)

Nebbiolo

Nino Negri, Valtellina - Italien

9.80

**Clos Valmaña** 2014

Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Clos d'Agon, Catalunya - Spanien

8.50

### Süss

**Fläscher Scheurebe „La Sara“** 2014

AOC Graubünden, Andrea Davaz

4cl

8.50

## Heilig Abend, 24. Dezember 2018

### Das Menu

#### Amuse

Kleine Kreation unseres Küchenteams

#### Vorspeise

Kürbis Crème brûlée / Kürbiskerne / Pilze

#### Suppe

Sellerie-Pastinakensuppe / Sauerrahm / Trüffelöl

#### Fisch

Geräucherter Schweizer Lachs aus der Alpin Räucherei in Lostallo

Feigen Carpaccio / Bündner Berghonig / Pinienkerne / Ricotta

#### Hauptgang

Glasierte Entenbrust / Orangen-Hagenbuttensauce

Apfelspalten / Marroni / Rotkohl / Williamskartoffeln

#### Dessert

Mascarpone / Röteli / Zitrone

Menu CHF 98

3-Gang-Menu CHF 75

Für unsere Halbpensionsgäste ist das Menu im Preis inbegriffen.