



Cafébar

Restaurant

Lounge

## «Weihnachtliche Genuss-Grüsse»

02. bis 06. Dezember 2024

<b>«Combo Roter Platz»</b>	CHF
Stellen Sie Ihre Vorspeise von unserem Buffet selbst zusammen, dazu 5 dl Mineralwasser und ein Kaffee oder Tee	12.00
<b>«zum Starten – sofort serviert»</b>	
Saisonale Suppe oder bunter Tagessalat mit Hausdressing und saisonalen Toppings. <i>Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie unser Servicepersonal</i>	6.50
<b>«Rotes Menu»</b>	
Rindshuft-Streifen "Stroganoff" / Champignons / Peperoni / Essigurken / Sauerrahm / hausgemachte Spätzli / glasierte Karotten	28.50
<b>«Hauptspeisen»</b>	
«Khao Pad» – Indonesischer Gemüse-Reis / Ei / geröstete Erdnüsse / Koriander <i>zusätzlich mit Pouletbrustwürfel, panierten Knusper-Crevetten oder gebackenen Mini-Frühlingsrollen</i>	21.50 +3.50
Pouletbrust-Piccata Milanese / Rosmarin-Jus / Tomatenspaghetti / herbstliches Kürbis-Ratatouille	27.50
Kalbs-Hackbraten / Steinpilz-Rahmsauce / Kartoffelstock / glasierte Garten- und Butterbohnen	26.50
Strozzapreti-Pasta / Cique-Pi-Sauce / Tomaten / Rahm / Petersilie / Pfeffer / Parmesan <i>zusätzlich mit hauchdünn geschnittenem Rohschinken</i>	22.50 + 3.50
Seehecht-Knusperli im Backteig / Zitrone / Tartarsauce / Pilawreis / Mandelbroccoli	26.50
Fitnessteller / gebratene Pouletbrust / Kräuterbutter	26.50
Fitnessteller / Kalbs-Hackbraten / Chimichurri-Salsa	26.50
Fitnessteller / gebackene Seehecht-Knusperli im Backteig / Zitrone / Tartarsauce	26.50
Fitnessteller / gebackener paniertes Cambembert / Preiselbeeren	24.50
<b>«Zum Abschluss»</b>	
Toblerone-Mousse mit Schlagrahm im Weckglas	5.50
Poulet / Schwein / Kalb / Schweiz Rind / Uruguay Seehecht / Wildfang Südost-Atlantik Crevetten / Zucht Vietnam	