

MENÜ

Weihnachten 2025



MENÜ

Vorschlag I

CHF 79.00

Vegi CHF 54.00

Winterblattsalat | Frisée | Radicchio | Endivien | Pickles | Karamellisierte Kürbiskerne
Apfeldressing (v+ | gf)

Am Stück gegartes Rindsentrecôte (gf | lf) | Portweinsauce (gf | lf)
Kartoffel-Pastinakenstampf (v | gf)
Wurzelgemüse | Ahornsirup (v+ | gf)

oder

Wirsingroulade | Süsskartoffel | Portweinsauce (v+ | gf)
Kartoffel-Pastinakenstampf (v+ | gf)
Wurzelgemüse | Ahornsirup (v+ | gf)

Zwetschge | Zimt | Blonde Schokolade (gf)

Vorschlag II

CHF 84.00

Vegi CHF 58.00

Nüsslersalat | Birnen | Pilze | Croutons
Baumnussdressing (v+)

Duo vom Kalb | Bäckli | Nuss | Cassissauce (gf | lf)
Polenta | Mascarpone (v | gl)
Romanesco | Karotten (v | gf)

oder

Geschmorte Zwiebel | Pilze | Cassissauce (v+ | gf)
Polenta | Creme Fraiche (v+ | gl)
Romanesco | Karotten (v+ | gf)

Mandarine | Erdnuss (gf)

APERRO

Vorschlag I

CHF 11.00

Rosmarin-Meersalz- Mandeln (v+ | gf)
Wurzelgemüse Chips | Cranberry Dip (v+ | gf)
Rinds Rauchwurst (gf | lf)

Vorschlag II

CHF 13.00

Pickles (v+ | gf)
Tartelettes | Thymian | Marroni (v)
Datteln im Speckmantel (gf | lf)





VORSPEISENBUFFET

Vorschlag I

CHF 22.00

Rauchlachs | Honig-Senf Sauce (gf | lf)
 Rotkohl | Apfel | Baumnüsse (v+ | gf)
 Blätterteigstrudel | YB-Wurst | Sauerkraut
 Winterblattsalat | Pickles | Karamellisierte Kürbiskerne (v+ | gf)
 Karotten-Ingwersuppe (v | gf)

Vorschlag II

CHF 31.00

Gerösteter Wintergemüsesalat | Datteln | Pekannüsse (v | gf)
 Pfeffer Makrele | Zwiebel Chutney (gf | lf)
 Randen | Belper Knolle | Marroni | Portulak (v | gf)
 Vitello Tonnato | Kapern | Rucola (gf)
 Nüsslersalat | Birnen | Pilze | Croutons (v+ | gf)
 Süsskartoffel-Kokossuppe (v | gf)

HAUPTGANGBUFFET

Vorschlag I

CHF 48.00

Kalbschulterbraten | Amaronesauce (gf | lf)
 Polenta | Mascarpone (v | gl)
 Romanesco | Karotten | (v | gf)

Winterliches Gemüse-Kichererbsen Tajine | Räuchertofu (v+ gf)
 Safranreis | Mandeln (v+ | gf)

Vorschlag II

CHF 52.00

Am Stück gegartes Rindsentrecôte (gf | lf) | Portweinsauce (gf | lf)
 Kartoffel-Pastinakenstampf (v | gf)
 Wurzelgemüse | Ahornsirup (v+ | gf)

Kürbis-Süsskartoffelcurry | Marroni | Linsen | Tempeh (v+ | gf)
 Basmatireis | Cashewnüsse (v + | gf)





DESSERTBUFFET

Vorschlag I

Feigen I Karamell (gf I lf)
Sanddorn-Pistazien Schnitte (gf)
Mandarinen Mousse (v+ I gf)

CHF 18.00

Vorschlag II

Dessertvariation aus der YB Patisserie
Diverse Dessert wie: Pralinen I Lollies I mini Patisserie I Tartelettes I frische Früchte

CHF 26.00

ERGÄNZUNG ZUM DESSERTBUFFET

Glacéwagen

7 Verschiedene Carte d`or Glacen

CHF 12.00

Käsebuffet von Jumi

Schlossberger alt I Schneeflöckli I Blauer Schnee I (gf)
Trüffelhonig I Feigensenf I Ligu Lehm (v)

CHF 18.00

