

Weihnachtsmenü 2026

MENÜAUSWAHL

Feldsalat vom Bauer Berner aus Altdorf mit dunklem Balsamico- Dressing
Ziegenfrischkäse und 2erlei Rote Beete und Birne
Blätterteig- Fleuron

oder

Gebeizte Lachsroschen mit Buttermilch- Yuzusud
geröstetes Baguette und Gurke
Grüner Apfel und Frischkäse

oder

Vegan: Champagner- Schaum- Süppchen
mit konfiertem Trüffel- Sellerie und Croûtons



Mit Honig-Pfeffer glacierte gebratene Barbarie- Entenbrust
mit Gewürz Jus

eingelegte Ananas und Rote Beete
gebackene Bulgur- Pistazien- Stange

oder

Kartoffel- Maréchal- Käse- Knödel mit Butter- Brösel
Weißweinschaum und eingelegten Zwetschgen
glasierter Gemüse aus Karotte, Blumenkohl, Kohlrabi
und karamellisierte Silberzwiebeln

oder

Pochierte Lachsforelle im Karottenmantel mit lauwarmen Sanddornsud
Zitrone, Karotte und Haselnuss
Quinoa- Käse- Küchle

oder

Rostbraten mit 2erlei Zwiebeln und Jus
Zwetschgenröster und 2erlei Petersilienwurzel
hausgemachte Spätzle

oder

Vegan: Geschmorter Chicorée im Gewürzpfelsud mit Walnuss
Apfelsud und lauwarmer Gäulinsen- Salat
gebackene Polenta- Bällchen



Tonkabohnen- Crème brûlée mit Vanille- Crumble
Weinberg- Pfirsich- Sorbet und Schokoladenstäbe

oder

Spekulatius Cheesecake mit Himbeersorbet
Schokolade und Mandel

oder

Vegan: Dessert Surprise auf Vorbestellung



2 Gang Menü	€ 54,00
3 Gang Menü mit Suppe	€ 59,00
3 Gang Menü mit Feldsalat oder Lachs	€ 65,00
Nur Hauptgang	€ 42,00
Vegan - nur auf Vorbestellung möglich!	

Bitte haben Sie Verständnis, dass keine Beilagenänderungen möglich sind!

*Wir wünschen allen Gästen schöne geruhssame Weihnachten
und einen guten Appetit!*

Ihre Familie Nölly mit dem Hasen Team