

Weihnachtsmenü 2025

MENÜAUSWAHL

Feldsalat vom Bauer Berner aus Altdorf mit dunklem Balsamico- Dressing
Ziegenfrischkäsemousse- Kugel, lila Kartoffelchips, Apfel

oder

Zweiterlei vom Rinderfilet als Tartar und gebeizt mit Rote Beete Mousse
Granatapfelsorbet und Haselnuss

oder

Vegan: Champagner- Schaum- Süppchen
mit geschmortem Orangen- Ahorn- Chicorée und Croûtons



Mit Honig-Pfeffer glacierte gebratene Barbarie- Entenbrust
Orangen- Honig- Jus
Wirsing à la crème und Bundmöhre
Sonnenblumen- Thymian- Crunch und Kartoffelbällchen

oder

Kartoffel- Zwetschgen- Knödel mit Butter- Haselnusschmelze
und Pilzvelouté
Zwetschgenröster und sautierte Pilze
Kürbisgemüse

oder

Pochierte Lachsforelle im Karottenmantel mit lauwarmer Buttermilchsauce
Zitrone, Karotte und Haselnuss
Quinoa- Käse- Küchle

oder

Rostbraten mit Zerlei Zwiebeln und Jus
Sauerkirschen und getrüffelte Kartoffelschnitte
Selleriepüree und konfiert

oder

Vegan
Von der Dezember Karte



Tonkabohnen- Crème brûlée mit Vanille- Crumble
korsisches Clementinensorbet, Schokoladensegel

oder

Delice von Erdnuss und Mango
Schokolade und Karamell

oder

Vegan: Dessert Surprise



3 Gang Menü mit Suppe	€ 57,00
3 Gang Menü mit Feldsalat	€ 63,00
Nur Hauptgang	€ 39,00
Vegan - nur auf Vorbestellung möglich!	

Bitte haben Sie Verständnis, dass keine Beilagenänderungen möglich sind!

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

Ihre Familie Nölly mit dem Hasen Team