

## Liebe Gäste

### ... unser Veranstaltungskalender!

– **Jackpot Mord:** Dinner Krimi im Rittersaal, beantworten Sie knifflige Quizfragen bei kulinarischen Köstlichkeiten (16.12.2018)

– **Soirée truffes et vins « 5 Sterne und 113 Punkte »:** Sterne Koch Andy Zaugg präsentiert seine Freunde und Spitzenköche. Geniessen Sie ein grandioses Trüffel-Menü und erleben Sie die Köche hautnah in Aktion. (20.01.2019)

– **Märchen für Erwachsene:** Tauchen Sie ein in eine Zeit, als Das Wünschen noch geholfen hat und lassen Sie sich Verzaubern. (01.02.2019)

– **Kulinarisch:** Das Menu Chateaubriand, tranchiert am Tisch

2 plats:	58.00
3 plats:	68.00
4 plats	78.00

Prix en Francs Suisse, 7.7% taxes incluses

## Le menu

---

**Tartar de Haddock aux petits légumes** <sup>4-5-7-9-10</sup>

Tartar vom Schellfisch an Gemüsebrunoise

ou

**Crème de choux rouge, noisette de chevreuil** <sup>5-7</sup>

Rotkrautsuppe mit feinem Rehmedaillon

\*\*

**Calamars farci à la mousseline de St. Jaques** <sup>1-2-3-4-5-7-9-10-12</sup>

**Cannelloni d'épinard à l'encre de seiche**

Tintenfisch gefüllt mit Jakobsmuscheln Mousse

Cannelloni gefüllt mit Spinat an Tintenfischtinte

ou

**Suprême de Chapon farci au foie gras** <sup>1-5-7-9-12-</sup>

**Purée de pommes de Terre au marron, légumes ancien**

Kapaun-Brust gefüllt mit Entenleber

Kartoffelpüree mit Maroni und Ur-Gemüse

\*\*

**Tartelette chocolat caramel, sorbet poire** <sup>1-3-5-7-8</sup>

Schokoladen-Karamell Törtchen, Birnen Sorbet

ou

**Assiette de fromages fins** <sup>1-7-8</sup>

Kleiner Käseteller

\*\*