



Menü 1

1. Maronenschaumsuppe mit Linsentortellini
 2. Rehrücken, im Kräuterflädle gebraten, mit Quittenkompott, grünen Speckbohnen, Pilzen und gebackenen Kartoffelwaffeln
 3. Geeister Christstollen mit kandierten Früchten und warmem Nussragout
- zum Preis von 49,00 € pro Person

Menü 2

1. Getrüffelte Schaumsuppe von Schwarzwurzeln mit gebratener Gänsestopfleber
 2. Tranche vom Steinbutt auf Rote-Bete-Carpaccio mit Wasabicreme
 3. Glühweinsorbet ~ mit Sekt aufgegossen
 4. Dreierlei vom heimischen Wildschwein mit Steinpilzen, Kürbis, sautierten Quitten und Butterspätzle
 5. "S"Kastanien-Schokoladenschnitte mit Haselnüssen und Zwetschgen crumble
- zum Preis von 52,00 € pro Person

Menü 3

1. Gänsekraftbrühe mit eigener Einlage
 2. Gänsebraten - Brust & Keule- mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel, Preiselbeeren und Esskastanien
 3. Mousse von gebrannter Mandel mit warmen Kirschen und Glühweinsorbet
- zum Preis von 39,00 € pro Person

Buffet:

- ❖ Wildschweinterrine mit Sauce Cumberland
- ❖ Geräucherte Gänsebrust an Feldsalat
- ❖ Eingelegte Kürbisspieße mit geräuchertem Saibling
 - ❖ Hummercocktail mit Brunnenkresse
- ❖ Platte von geräucherten Fischen mit Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich
- ❖ Panna Cotta von der Gänsestopfleber auf Rotkrautgelee und Babyäpfeln
 - ❖ Großes Salatbuffet & verschiedene Brote

- ❖ Gänsekraftbrühe mit eigener Ravioli
 - ❖ Entenbrust „à l'Orange“
 - ❖ Roulade von Lachs und Zander
- ❖ Braten vom heimischen Wildschwein in Wacholdersauce
 - ❖ Pilzravioli im Zimtteig mit Sternanis parfümiert
- ❖ Wintergemüse
 - ❖ Mandelbällchen, Butterknöpfli, Wildkräuterreis, Rosmarinkartoffeln

- ❖ Mousse au Chocolat
- ❖ Quitten-Birnenragout mit "S"Kastaniencrème im Schokoladengitter
 - ❖ Zimtparfait mit Mandarinen
 - ❖ Marzipan-Crème mit Glühweinschaum
 - ❖ Cannelloni von heller und dunkler Schokolade

zum Preis von 57,00 € pro Person