

13. Dezember 2026

FESTTAGSMENÜ

Amuse-bouche:

Salpicon von Crevetten & jungen
Saubohnen

Aumônière mit Tomme Vaudoise,
sautiertem Babyspinat &
Trockenfleisch-Chips

Kalbskonfit mit Zwiebeln, Knoblauch in
der Schale, cremiger Polenta &
kräftigem Jus

Pochierte Birne mit milden Gewürzen
& ein Glas Prosecco*

CHF 72.-



MENÜ FÉERIE

Amuse-Bouche:

Süppchen von jungen Saubohnen

Aumônière mit Tomme Vaudoise,
sautiertem Babyspinat & Gemüsechips

Cremige Polenta, sautiertes
Röstgemüse & kräftiger Jus

Pochierte Birne mit milden Gewürzen
& ein Glas Prosecco*

CHF 68.-

**Alkoholfreie Alternative auf Anfrage erhältlich.*

Amuse-Bouche + Vorspeise + Hauptgang 66.- / 63.-

Amuse-Bouche + Hauptgang + Dessert 66.- / 63.-

Hauptgang 48.- / 45.-

JUNGMATROSEN-MENÜ

(6 > 12 JAHRE)

Hauptgang des Menüs als halbe Portion
Oder

Frittierte Egli, Pommes frites & Gemüse

Dessert des Menüs als halbe Portion
Oder
Stieleis

CHF 20.-

WOCHENEND-EMPFEHLUNG

Kabeljaufilet mit Chorizo-Parmesan-
Kruste, Risotto
& Zitronen-Butter- Sauce

CHF 36.-

Für Informationen zu den in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team.
Informationen zur Herkunft unserer Produkte finden Sie auf den im Restaurant ausgehängten Informationstafeln.

Vom 20. Dezember 2026 bis 3. Januar 2027

MENU DE FÊTE

Amuse-Bouche:
Jakobsmuschel-Carpaccio

Perfekt gegartes Ei & Olivenkuchen-
Streifen

Pouletbrust, Süsskartoffelpüree,
knackiges Gemüse & kräftiger Jus

Macaron-Trio & ein Glas Prosecco*

CHF 72.-



MENÜ FÉERIE

Amuse-Bouche:
Cappuccino von bunten

Randen Perfekt gegartes Ei &
Olivenkuchen- Streifen

Süsskartoffelpüree, knackiges
Gemüse, Trockenfrüchte &
geschmolzener Feta

Macaron-Trio & ein Glas Prosecco*

CHF 69.-

**Alkoholfreie Option auf Anfrage*

Amuse-Bouche + Vorspeise + Hauptgang 66.- / 63.-

Amuse-Bouche + Hauptgang + Dessert 66.- / 63.-

Hauptgang 48.- / 45.-

MENUS MOUSSAILLON

(6 > 12 JAHRE)

Hauptgang des Menüs als halbe Portion
Oder

Frittierte Egli, Pommes frites & Gemüse

Dessert des Menüs als halbe Portion
Oder

Stieleis

CHF 20.-

WOCHENEND-EMPFEHLUNG

Gedämpfte Miesmuscheln, cremige
Poulette-Sauce, Pommes frites
& gemischter Salat

CHF 36.-

Für Informationen zu den in unseren Gerichten enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team.
Informationen zur Herkunft unserer Produkte finden Sie auf den im Restaurant ausgehängten Informationstafeln.