Vom 20. November bis 11. 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.

CGN RESTAURATION