

# Weihnachtsmenü-Vorschläge

## Suppen

Apfel-Sellerie Cremesuppe mit Bündnerfleisch-Chips  
Rinder Consomme mit Kräuterflädle  
Hokaido Cremesuppe mit Sauerrahm  
Alle Suppen CHF 14.00

## Vorspeisen

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen  
und Gorgonzola CHF 18.00  
Tartar (90g) vom Tschierischer Rind  
mit Wachtelei und Trüffel CHF 24.00  
In Randen gebeizter Lachs  
auf Blini mit Salatbouquet CHF 22.00

## Vegi

Trevisano-Gorgonzola-Risotto CHF 26.00  
Hausgemachte Randen-Ravioli  
mit Mohn und Nussbutter CHF 28.00  
Gnocchi mit Steinpilzen und Bergkäsfondue CHF 28.00

## Hauptspeisen

Rinderfilet mit Whisky-Rahmsauce, dazu gebratene Polenta,  
Wintergemüse und Maroni CHF 54.00  
Weihnachtsbraten vom Tschierischer Weiderind mit Speck-Rosenkohl  
und Sellerie Kartoffelstampf CHF 38.00  
½ Ente kantonesisch mit gebratenem Reis  
und saisonalem Gemüse CHF 38.00  
Hirschragout (vom heimischen Wild) mit hausgemachten Spätzle,  
Apfel-Rotkraut und Preiselbeeren CHF 36.00  
Zander kross gebraten auf Champagner-Sauerkraut  
mit Salzkartoffeln und Bergkräutersauce CHF 38.00  
Kognak Kalbsteak mit Waldpilzen  
auf Parmesan Risotto CHF 48.00

## Desserts

Lebkuchen-Parfait auf Mango-Spiegel  
Winter-Brownie mit Mandarinen-Sorbet und Granatapfelsauce  
Geeister Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandelsplittern und Fruchtsalat  
Sabayon trifft Panettone  
Alle Desserts CHF 14.00

