

Tropische Weihnachten

Weihnachtessen im Tropenhaus ab 10 Personen

Feuer & Eis Apéritif

Bei klirrender Kälte auf unserer Terrasse geniessen Sie einen Apéritif am offenen Feuer mit Fackeln und Kerzen.

Aperitif einmal anders – Deftig brodelnd aus einem Topf CHF 23.-
direkt aus dem Kessel geschöpft zum Aufwärmen und Einstimmen. Inkl. Getränke.

Kaviardegustation CHF 31.-
5g Kaviar mit verschiedenen Beilagen, 4cl Wodka oder 1 Glas Champagner Louis Roederer, knusprige Bananenchips (jede weitere 5g Kaviar CHF 15.-)

Menuvorschlag 3-Gang CHF 59.-
Menuvorschlag 4-Gang CHF 69.-

Nüsslisalat mit Kürbis
French-Dressing | Ei | Speck | Hobelkäse | Croûtons

Steinpilz-Cappuccino mit Pandanus-Milchschaum
Kaninchen Saltimbocca | Pistazien-Knusperstange

Störfilet in Kakaobutter konfiert
Zwergorangen-Sternanisjus | Ceylonspinat-Spätzli
Guaven-Rotkabis-Pralinen

oder

Scheiben vom Kalbshorücken
Gewürzjusl Honig-Ingwer-Rüebli | gebackene Schwarzwurzeln
grüner Erbsen-Kartoffelstock

Birnen-Papaya Strudel
Doppelrahm Meringueglace | Schokoladen Sabayon

Tropisches Dessertbuffet (12 Komponenten) zusätzlich CHF 16.-



Tropische Weihnachten

Weihnachtessen im Tropenhaus ab 10 Personen

Menuvorschlag 3-Gang

CHF 69.-

Menuvorschlag 4-Gang

CHF 79.-

Zander-Carpaccio
Pesto von rotem Sauerampfer und Thaispinat | Absinth-Gelée
Gartenkräutersalat | Hobelkäse Chips

Chardonnay-Weissweinsuppe
mit Rauchstörwürfeln unter der Blätterteighaube

Eglifiletröllchen im La Lot Blatt
Rollgersten-Risotto | winterliches Rübchengemüse
Safran-Fenchelsauce

oder

sautierte Kalbshuftmedaillons
unter der Cashewnuss-Kaffeekruste | Papayagemüse
Portwein-Venere Reis | Guavenjus

Frenchtoast vom Bananenbrot
Passionsfrucht Sirup | weisses Schokoladen-Zimt-Parfait

Tropisches Dessertbuffet (12 Komponenten) zusätzlich CHF 16.-

