

# Wiehnachte 2025

Wiehnachte, Dunnschtig, 25. Dezämber 2025

Am Mittag ab de halber Zwölfe bis am vieri

Am Obe ab de Viere bis am Fürebe

## Menu à Fr.89.-

Zum Apéro servieren wir wie immer  
unsere weltberühmten Chnuschperli mit Sauce Tartare  
\*\*\*\*\*

„KÜRBISCRÈMESUPPE“  
Frische Kürbiscrèmesuppe  
mit feinem Rahm gratiniert  
\*\*\*\*\*

„NÜSSLISALAT“  
Knackiger Nüsslisalat aus der Region  
mit einem gehackten Ei von einem glücklichen Huhn,  
dazu knusprig gebratene Speckwürfel und Baumnusskerne;  
das alles an rassiger French-Dressing  
\*\*\*\*\*

„CHATEAUBRIAND“  
Butterzartes Rindsfilet am Stück schön ros gebraten und tranchiert  
Serviert mit frischer Sauce Béarnaise und hausgemachter Kräuterbutter  
Knusprige Croquettes und verschiedene frische Gemüse  
Natürlich Pommes Frites auf dem Tisch für den Gluscht!  
\*\*\*\*\*

„WIEHNACHTSSDESSERT“  
Löhn Sie sich überrasche!  
\*\*\*\*\*  
\*\*  
\*

# Silveschter 2025

Mittwoch 31. Dezämber Zobe ab de Säxe bis am Fürebe?????

## Menu à Fr.117.-

Zum Apéro gits unseri beliebte Chnuschperli mit Sauce Tartare  
\*\*\*\*\*

„CHAMPAGNE-TRÜFFEL TERRINE“  
Eine frische Kalbsfleischterrinerne verfeinert mit Champagne und Trüffel vom Eiche-Metzger  
dazu Sellariesalat mit Baumnüssen und ein Brioche direkt aus dem Ofen  
\*\*\*\*\*

„BOUILLON MIT SHERRY“  
Eine rassige Bouillon mit feinstem Sherry verfeinert  
und zarten Fidel  
\*\*\*\*\*

„BABY-TURBOT AUS DER NORDSEE AN WEISSWEINSAUCE“  
Vielleicht einer der besten Fische überhaupt; pochiert mit verschiedenen Gemüsegewürfel  
und nappiert mit der luftigen Weissweinsauce, Reis  
\*\*\*\*\*

„APFEL-SORBET“  
Fruchtiges Apfelsorbet mit feinem Schnaps arrosiert  
\*\*\*\*\*

„RINDSFILETSTEAK CAFÉ DE PARIS“  
Ein butterzartes Rindsfiletsteak vom südamerikanischen Freilandrind  
grilliert und mit unserem Kräuterbutter gratiniert, Kartoffelgratin und Gemüsegariture  
Pommes Frites auf dem Tisch für den Gluscht  
\*\*\*\*\*

„CHÄS-PLÄTTLI“  
Münsterkäse aus Frankreich und Bergkäse aus dem Kanton Uri  
\*\*\*\*\*

„NEUJOOHRS-DESSERT“  
Wie immer eine Überraschung  
\*\*\*\*\*  
\*





