

Wiehnachte 2025

Wiehnachte, Dunnscchtig, 25. Dezämber 2025
Am Mittag ab de halber Zwölfe bis am vieri
Am Obe ab de Viere bis am Fürobe

Menu à Fr.89.-

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

„KÜRBISCRÈMESUPPE“
Frische Kürbiscrème suppe
mit feinem Rahm gratiniert

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

„CHATEAU BRLAND“
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!

„WIEHNACHTSDESSERT“
Löhn Sie sich überrasche!

**

*

Silveschter 2025

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

Menu à Fr.117.-

Zum Apéro gits unseri beliebte Chnuschperli mit Sauce Tartare

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

„BOUILLON MIT SHERRY“
Eine rassige Bouillon mit feinstem Sherry verfeinert
und zarten Fidelī

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

„APFEL-SORBET“
Fruchtiges Apfelsorbet mit feinem Schnaps arrosiert

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

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

„NEUJOHRS-DESSERT“
Wie immer eine Überraschung

*

