

EXKLUSIVER WEIHNACHTS-BRUNCH & LUNCH

AN BEIDEN FEIERTAGEN 25.12. UND 26.12.2025

VON 11:30 BIS 15:00 UHR

Empfang

Pro Person 1 Glas Crémant

Vorspeisen

Rührei mit kross gebratenem Speck
reichhaltige Wurst- und Käseauswahl
Konfitüre und Honig, Müsli, frischer Obstsalat
duftende Brotauswahl und Buttercroissant
Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse
Tomate mit Büffelmozzarella
gebratenes und in Olivenöl mariniertes mediterranes Gemüse
Carpaccio vom Simmentaler Rind mit Trüffelöl und frisch gehobeltem Parmesan
pochierter Salm mit verschiedenen Räucherfischen und Meeresfrüchtesalat
Vitello Tonnato
Couscous-Salat mit gebackener Falafel (vegan)
Glasnudelsalat mit gebratenem Tofu (vegan)

Hauptspeisen

im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef auf Pfefferrahmsauce
gebratene Entenkeulen in Orangensauce
Sauerbraten-Ragout vom Rind
pochierter Lachs auf Blattspinat mit Dijonsenfrahm
Gemüse-Kokos-Curry (vegan)
Spätzle, Kartoffelgratin, kleine Kartoffelklöße, Duftreis,
Holunder Rotkohl, winterliche Gemüseauswahl

Dessert

Mousse au Chocolat mit Krokant-Sahne
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße
Limetten-Mascarponecreme
Cheesecake (vegan)

Kosten pro Person: 65,- €

(Kinder von 5 bis 12 Jahren: 2,50 € pro Lebensjahr)

Im Preis enthalten: kalte und warme Speisen vom Buffet, Crémant, Kaffee- und Teespezialitäten,
Mineralwasser still / medium