

## Weihnachtsmenu

Avocadosalat mit Sauerrahm und grobkörnigem Senf  
umrundet von Bündner Trockenfleisch  
und Grapefruitfilets

\*\*\*

Steinpilzcremesuppe

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
mit Orangen-Pfeffersauce  
Rotkraut  
Spätzli

oder

Grilliertes Lachssteak mit Sauce Hollandaise  
Blattspinat im Artischockenboden Tomatenrisotto

\*\*\*

Dreierlei Schokoladen-Mousse  
mit marinierten Waldbeeren

Menu CHF 68.00

## St. Stephanstagsmenu

Geräucherte Entenbrust  
mit Ratatouille und Salatsträusschen

\*\*\*

Weisse Tomatencremesuppe

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammentrecote  
mit Thymianjus

Polenta mit Parmesan

Bohnen im Speckmantel

oder

Zanderfilet im Dillbackteig

mit Sauce Remoulade

Petersilienkartoffeln

Fenchel mit Käse überbacken

\*\*\*

Vermicelles mit Vanilleeis

Meringues und Schlagrahm

Menu CHF 65.00

## Silvestermenu

Kalbfleischterrine  
mit Sellerie-Nuss-Salat  
und Sauce Cumberland

\*\*\*

Champagner Cremesuppe  
mit Käse-Blätterteigstengeli

\*\*\*

Gebratene St. Jakobsmuschel  
auf Blattspinat und Wasabi-Schaum

\*\*\*

Blutorangen Sorbet mit Campari

\*\*\*

Grillierte Rindstournedos mit Trüffelrahmsauce  
Kartoffel-Selleriepüree  
Gemüsebouquet

oder

Sautierte Riesencrevetten  
mit Mango-Chilisauce  
Sepia Taglierini  
Gemüsebouquet

\*\*\*

Silvester Überraschungsdessert Teller

Menu komplett CHF 100.00  
Menu ohne Sorbet und 2. Gang  
CHF 80.00

## Neujahrsmenu

Gebeizter Kräuterlachs  
mit Senf-Dillsauce und Butterbrioche

\*\*\*

Wildkraftbrühe mit Crepesroulade

\*\*\*

Dreierlei Filets vom Rind,  
Kalb und Schwein  
mit Morchel- und Pfeffersauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsemosaik

oder

In Olivenöl gebratene Seezungenfilets  
mit Krebsenbutter-Espuma  
Kartoffelgratin  
Gemüsemosaik

\*\*\*

Dessertteller Neuhaus

Menu CHF 75.00