



# Unser Weihnachts-Menü

## 25. und 26. Dezember 2021

### **Heimisches Saiblingsfilet**

Summer Himu (Blauschimmelkäse von Jumi) | Walnuss-Biskuit | Wilde Preiselbeeren

*oder*

### **Lauwarmer Ziegenkäse**

Gerste-Orangensalat | Wildkräutersalat | Granatapfel

\*\*\*

### **Wildkraftbrühe**

Ravioli | Gemüseperlen

\*\*\*

### **Gans vom Hof Spittel in Langenbruck**

Holundersauce | Schupfnudeln | Rosenkohl

*oder*

### **Kalbsfilet und Kalbsnierstück in einer Amaretti-Kruste**

Kürbis | Pilze | Tasmanischer Bergpfeffer-Jus

\*\*\*

### **Käse aus dem Emmental**

Käserei «JUMI»

*oder*

### **Apfel**

Christstollen | Karamell | Weisse Schokolade

**4-Gang Menü CHF 79**

**3-Gang Menü (ohne Vorspeise) CHF 69**

**Nur Hauptgang CHF 48**

**Das Menü gibt es am Mittag und am Abend – es hät solangs hät  
Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch**



# Silvester-Menu am Abend

## 31. Dezember 2021

### **Entenleber**

Karotte | Ingwer | Birne | Pistazie

\*\*\*

### **Sauerkrautsuppe**

Heimisches Reh | Nüsse | Preiselbeeren

\*\*\*

### **Zander & Jakobsmuschel**

Krustentier-Tortelloni | Junger Lauch | Zitrusfrüchte-Kompott | Saucisson

\*\*\*

### **Tomaten-Basilikum-Sorbet**

Gin

\*\*\*

### **Omoso Jungrind**

Syrah Rotwein-Jus | Zwiebel | Lardo | Trüffel | Charlotte Kartoffeln | Broccoli

\*\*\*

### **Käse aus dem Emmental**

Käserei «JUMI» | Feigen- und Früchtebrot

\*\*\*

### **Tiramisu anders interpretiert**

Mascarpone | Arabica | Mandeln | Amaretto

**3-Gang Menu CHF 78**

**4-Gang Menü CHF 88**

**5-Gang-Menü CHF 98**

**6-Gang-Menü CHF 108**

**Menü komplett CHF 118**

**Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch**