HIRSCHEN AM SEE

Weihnachts-Menü
24.-26. Dezember 2026

Hausgemachte Entenleber-Terrine
Briochetoast, Kräutersalat

oder

Hummerschaumsuppe

oder

Apfel-Safransüppchen
Champagnerschaum, knuspriger Salbei

***

Filet Wellington
Trüffel-Kartoffelpüree, Baby-Marktgemüse, Portwein-Jus

oder

Grillierte Seezungenfilets mit Champagnerschaum
Safran-Kartoffeln, frischer Blattspinat

oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
Weisser Trüffel, getrocknete Birnen, Tête de Moine

***

Weisses Kaffeemousse
Kumquats, Pistazieneis

109

Weinempfehlung

Weisswein:
Erich Meier Uetikon am See, Sauvignon Blanc
10cl 14 | 75cl 87

Rotwein:
Ruit Hora, Caccia al Piano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
10cl 13 | 75cl 89

Preise in CHF inkl. MwSt.
Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter
Herkunft: Rind AR / Seezunge FR

HIRSCHEN AM SEE

Christmas-Menu
24.-26. December 2026

Homemade duck liver terrine
Toasted brioche, herb salad

or

Lobster bisque

or

Apple and saffron soup
Champagne foam, crispy sage

***

Beef Wellington
Truffle mashed potatoes, baby market vegetables, port wine jus

or

Grilled sole fillets with Champagne foam
Saffron potatoes, fresh leaf spinach

or

Homemade potato gnocchi
White truffle, dried pears, Tête de Moine

***

White coffee mousse
Kumquats, pistachio ice cream

109

Wine Recommendation

White Wine:
Erich Meier Uetikon am See, Sauvignon Blanc
10cl 14 | 75cl 87

Red Wine:
Ruit Hora, Caccia al Piano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
10cl 13 | 75cl 89

Prices in CHF, incl. VAT.
For allergies and intolerances, please contact our service staff.
Country of origin: Beef AR, Sole FR