

24. Dezember 2026

GRUSS AUS DER KÜCHE

VORSPEISE

Marinierter Hummer
mit Zitrus-Beurre-Blanc, Lachskaviar
und geröstetem Blumenkohl

oder

Klassischer Schweizer Nüsslisalat
mit Engadiner Wachteleier, Bauernspeck
und knusprigen Croûtons

SUPPE

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit Baumnussöl und gerösteten Mandeln

ZWISCHENGANG

Trüffelbrie mit blauen Kartoffeln
und Honig-Trüffel-Vinaigrette

ERFRISCHUNG

Grapefruitsorbet mit Honig-Crumble

HAUPTGANG

Hirschrücken mit Laugenbrezelknödel
an Birnen-Preiselbeer-Chutney
mit glasierten Marroni und Thymian-Rüebli

oder

Saiblingsfilet vom Brugglihof aus Sattel
mit Kartoffel-Radieschen-Salat
und Meerrettich

oder

Geschmorter Spitzkohl mit einer
Parmesan-Sabayon, glasierten Marroni
und Thymian-Rüebli

DESSERT

Karamellmousse mit Meersalz
und Zwetschgen-Tartelette

3-Gang-Menü CHF 89 pro Person

Vorspeise, Hauptgang und Dessert

4-Gang-Menü CHF 105 pro Person

Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

5-Gang-Menü CHF 120 pro Person

Vorspeise, Suppe, Zwischengang,
Hauptgang und Dessert

6-Gang-Menü CHF 125 pro Person

Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Sorbet
Hauptgang und Dessert