



**genuss! Weihnachtsfeier  
aus der Gartenmanufaktur**

**Ihr Angebot für einen besinnlichen  
Abschluss Ihres Jahres**

# Festliche Menus aus der Gartenmanufaktur

*Sind Sie noch auf der Suche nach einer geeigneten Location für Ihre Weihnachtsfeier? Unser im Wildgarten gelegenes Restaurant, bietet Ihnen eine tolle Atmosphäre. Mit unseren gezauberten Eigenkreationen und einem Apéro am Feuer wird Ihr Fest ein voller Erfolg.*

## **„Creation de Noël“ CHF 56.00**

Winterliches Salatbouquet  
gebratene Eierschwämmli | Kürbis-Vinaigrette | Rotkabissalat | Apfel-Chips

||||

Maispouardenbrust  
Lebkuchen-Orangenjus | Quark-Spätzle | Marktgemüse

||||

Schokoladenkuchen  
Pfefferminz-Vanillesauce | Mandarinsorbet | Mandelkörnchen

## **„Père Noël“ CHF 66.00**

Marinierter Lachs  
Dill-Ahornsirupsauce | Randen-Carpaccio | Kapernäpfel | Toastbrot

||||

Selleriecremesuppe  
Safranschaum | Parmesancrostini

||||

Gebratenes Schweinsfilet  
Kräuter-Rohschinkenmantel | Burgunderjussauce | Tagliatelle | Wintergemüse

||||

Weihnachtsschlitten-Überraschung  
Papayacoulis | weisses Schokoladeneis | Zwetschgenmousse

## **„Noël Gourmand“ CHF 76.00**

Gebratenes Steinbuttfilet  
Brickteig | Mandarinen-Dillsauce | Karotten-Jasminreis  
Zucchetti- und Sellerieperlen

||||

Steinpilzcremesuppe  
Kerbel | Sesam-Stern-Blätterteig

||||

Schweizer Kalbsrückensteak  
Kräuter-Cognacsauce | getrüffelte Pommes Duchesse  
winterliches Gemüsebouquet

||||

Aloe-Vera-Parfait  
Ananaswürfel | Anis-Vanillesauce | Schokoladen-Pfefferminzmousse  
marinierte Mango

## **„Menu Dégustation de Noël“ CHF 86.00**

Duo vom Seeteufel  
Riesengarnelen | Zitronenreis | Kerbel-Pastissauce | Mini-Patisson  
Pfälzer Karotten

||||

Topinambursuppe  
Spinat-Ravioli

||||

Zitronensorbet  
Passionsfrucht-Mangoragout | Champagner-Espuma

||||

Gebratenes Kalbsfilet  
Morchel-Rahmsauce | Pommes Dauphine | Wintergemüsebouquet

||||

Mandarinen-Gugelhopf | Caramel-Vanillespiegel | Schokoladen-Nuss-Brownies  
Orangen-Variation