



Weihnachtsmenu 2024

**Duo von Jakobsmuscheln und Wildriesencrevetten
im «Tataki-Style» dazu Zitronengras-Ingwer-Mousseline**

**Duo of scallops and wild giant prawns
in "tataki style" with homemade lemongrass-ginger mousseline**

Pastinakensuppe serviert mit Walliser-Rohspeck-Bruschetta

Parsnip soup served with Valais raw bacon bruschetta

**Sautiertes Zanderfilet an Chardonnay-Schnittlauchsaucе auf Blattspinat
serviert mit rotem Basmati-Reis**

**Sautéed pike-perch fillet with Chardonnay chive sauce on spinach leaves served with red
champagne rice**

**Rindsfilet «Irish Angus» am Stück gebraten an Glühweinsauce
dazu Pommes dauphin und Marktgemüse**

**Fillet of beef "Irish Angus" roasted in one piece with mulled wine sauce
served with French fries Dauphin and market vegetable**

Mini Baba au Rhum garniert mit exotischen Früchten und Vanilleglacé

Mini Baba au Rhum garnished with exotic fruits and vanilla ice cream