WEIHNACHTS *Menu*

Amuse-bouche

•••

Thunfisch-Tataki &
Black-Tiger-Crevetten
Yuzu-Ponzu-Crème, Gurken-Wakame-Röllchen, Sesam-Hippe

•••

Selleriecrèmesuppe
Zimt, Rotkraut, Baumnussöl

•••

Kalbstafelspitz
sous-vide gegart, Marsalajus,
Vanille-Karotten, Kartoffelkrapfen

•••

Apfel-Crumble-Tart
Spekulatius-Mascarpone-Crème

oder

Küssnachter Käse
Apfel-Kürbis-Chutney, Birnenbrot

4-Gang-Menu | 95.–
3-Gang-Menu ohne Suppe | 85.–

SEEHOF
HOTEL · RESTAURANT

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 26.12.

WEIHNACHTS *Menu*

vegetarisch

Amuse-bouche

•••

Wirz-Steinpilz-Strudel im Blätterteig
Sauce Choron, Kürbis-Baumnuss-Tatar

•••

Selleriecrèmesuppe
Zimt, Rotkraut, Baumnussöl

•••

Safran-Kohlrabi-Steak vom Grill
Marsalaschaum, Vanille-Karotten,
Kartoffelkrapfen

•••

Apfel-Crumble-Tart
Spekulatius-Mascarpone-Crème

oder

Küssnachter Käse
Apfel-Kürbis-Chutney, Birnenbrot

4-Gang-Menu | 79.–
3-Gang-Menu ohne Suppe | 74.–

SEEHOF
HOTEL · RESTAURANT