



Herrliche Zeit Fürs Weihnachtsmenu



► Zum Apéro

Pizzarouladen, kleines Blätterteiggebäck

Samichlousemöckli, Uettliger- Mostbröckliwürfeli

Grüne Oliven mit Trüffelüllung

► Als Vorspeise

Rauchforellentartar

Randen Terrine

Schinkenmousse mit Cognac

Entenbrüstli mild geräuchert

► Zum Hauptgang

Weihnachtssterne

Ein Kalbsfiletmedaillon mit einem Tannenzweig, auf einem Blätterteig-Weihnachtsstern, Backofenfertig aus Ihrer Metzgerei. Nur noch 15 Minuten im Ofen backen und geniessen.

Schweinsnierstück mit Kräuterkruste,

Dieser Braten wir von uns vorbereitet, nur noch im Ofen niedergaren und geniessen!

Bitte vorbestellen!

Dazu empfehlen wir:

Feine Goldfarm Nudeln oder Farfalle Tricolore

Limonen- oder Safranrisotto

Alle Zutaten finden Sie in der Metzgerei



Klassiker



Fondue Chinoise oder Winzerfondue,

-die Schnittart ist entscheidend!!

➡ Bitte geben Sie uns Ihre Wünsche genau an – Chinoise ist nicht gleich Chinoise!! Die Fleischauswahl bleibt gleich, aber wenn Sie frisch geschnitten Plätzli auf Ihrer Platte wünschen, so bestellen Sie bitte ein Winzerfondue! Sie haben die Wahl zwischen Rind-, Kalb-, Schwein-, Poulet-, Lamm-, und Rossfleisch.

Hausgemachte Saucen: Ananas-Curry-, Mexiko-, Cassissenf-, Wasabi- Knobli- und Tartarsauce.

► Leicht und bekömmlich mit Saurem Halbrahm gemacht.

Filet im Teig

Schweinsfilet im Blätterteig mit einer speziellen Brätfüllung, Backofenfertig mit Backanleitung!

Lammnierstück im aromatischen Kräutermantel, Backzeit ca. 35 Min.

Frische Ravioli aus dem Goms

Ob als Vorspeise oder im Hauptgang - die frischen Ravioli aus dem Goms/ Ulrichen passen zu dieser Weihnacht.

Mit Zitronengeschmack, Ricotta- Baumnuss, Pesto im Tomatenteig ist schlemmen angesagt.

Himmlisch Unser Beinschinken am Stück gegart oder in praktischen Portionen vakuumiert, - die Sie selber heiss machen. Den Kartoffelsalat dazu finden Sie ebenfalls bei uns im Angebot.

Wurstarrangements auf Wein, Holzbrettli, Schiefertafeln, nach Ihren Wünschen dekoriert. Bitte Vorbestellen.

Freude an kreativer Weihnachten

