



*Frohe Weihnachten
und alles Gute im
neuen Jahr*

Heiligabend-Buffer

Weissweine	10cl	75cl	
Epesses l'Emblème, Lavaux AOC, 2017 Etienne & Lous Fonjallaz	9.00	59.00	
Pinot Grigo Delle Venezie IGT, 2017 Tommasi Viticoltori	7.50	56.00	
Chardonnay River Junction, 2016 McManis Family Vineyards	8.00	60.00	
Pouilly-Fumé AC, 2016 Villa Paulus, Domaine Masson-Blondelet		89.00	
Rotweine	10cl	75cl	Magnum
Mas Bugi D.O.Q., 2013/2015 Priorat, Coleccion Privada Candrian	9.50	66.00	128.00
Zweigelt Burgenland, 2015 Weingut Heinrich, Bio	8.00	58.00	
Malanser Pinot Noir Village, 2016 Graubünden AOC, Peter Wegelin Scadengut		76.00	
Loredan Gasparini, 2007 Colli Trivigiani	13.00	89.00	
Ripasso Valpolicella, 2015 Classico Superiore DOC, Tommasi Viticoltori	9.50	66.00	128.00
Telegramme Châteauneuf du Pape AOC, 2015 F&D Brunier		88.00	
Champagner	10cl	75cl	
Champagner Bollinger brut Champagner Bollinger rosé	16.00	98.00 120.00	

Kaltes Buffet

Zweierlei vom Schottischen Lachs, Orangen und Dill Marinade, Schwedische Senfsauce
 Ceviche vom Pulpo auf Avocado Panna Cotta
 Geräucherte Gänsebrust mit Portweifeigen und Sellerie
 Carpaccio vom Hirsch mit Preiselbeeren und Aioli
 Thunfischcracker mit Soja-Yuzucreme und Edamame
 Muotathaler Trockenfleischplatte mit Cantaloupe Melone
 Schrofenhof Rindstatar, Wachtelei und Parmesan Chips
 Feine Hauspastete mit Cumberlandsaucen
 gefüllte Äpfel mit Marroni Püree
 Sora Sushi und Maki Selektion, Ingwer und Wasabicreme
 Gekochte Eier mit Ljörom-Kaviar und Eismeer Garnelen
 Roast Butternusskürbis Terrine mit geschmortem Lauch
 Verschiedene Salate und hausgemachte Dressings

Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Focaccia Croûtons

Tranchier Station

Französischer Truthahn, Marronifüllung, Dörrpflaumen-Chutney, Giblet Sauce
 US Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Warmes Buffet

Swiss Prime Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Taglioline
 Hirschentrecôte, Wachholder Rahmsauce, Apfel Rotkraut
 Geschmortes Rindskopfbäggli mit Schalotten Konfit und cremiger Polenta
 Zanderfilet mit Champagnerkraut und Senfkörnersauce
 Trüffelravioli mit gehobeltem Parmesan und Topinamburcreme
 Bona Dea Gemüse Curry mit Kokosnuss und Papadams
 Kartoffelgratin mit Oberländer Käse
 Thai Duftreis mit Cashews und Ananas
 Winterliches Gemüse-Potpourri

Dessert Buffet

Weihnachtsstollen mit Guetzli
 Croque en bouche
 Lebkuchen Mousse mit Preiselbeer Kompott
 Mini Mince Pie
 Trifle mit Lebkuchen, Preiselbeeren und Vanille
 Vanille Kipferl Mousse im Gläsli mit Mandarinenkompott
 Blutorangen Tiramisu
 «Eggnog» Buche de Noel
 Hausgemachte Glacé aus unserer Pâtisserie
 Englischer Plum Pudding mit Whisky-Anglaise Sauce
 Zürcher Oberländer Käseplatte mit Birnenbrot und Nussbrot

Buffet CHF 114.- pro Person
 Kinder bis 14 Jahre halber Preis