# Weihnachten 25.-26.12.2025

**Brasserie. Weinstube. Restaurant.**

## Weinempfehlung

| | | |
|---|---|---|
| **Champagne Drappier** | 1dl | 14.5 |
| Drappier, Carte d'Or brut, Balance Familie | 7.5dl | 92 |
| Pinot Noir, Chardonnay | | |
| **Balance Cuvée weiss** | 1dl | 9.5 |
| Baumgartner, Tegerfelden | 7.5dl | 63 |
| Pinot Blanc, Traminer, Sauvignon Blanc | | |
| **Balance Cuvée Rosé** | 1dl | 8.5 |
| Domaine La Rouillère | 7.5dl | 55 |
| Grenache, Syrah, Mourvèdre, Vermentino, Cinsault | | |
| **Château Charmail** | 1dl | 11 |
| Cru Bourgeois, Balance Familie | 7.5dl | 72 |
| Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot | | |

**Vorspeise**

Pfeffergebeiztes Lachsrückenfilet (NOR)
Gemüsetatar und Mango Tomaten Chutney
**oder**
Tomatisiertes Gemüsetatar
auf Rucola mit pochiertem Ei

**Suppe**

Weissweinsuppe mit geräucherter Pouletbrust
**oder** Sesamsegel

**Hauptgang**

Rosa gebratener Kalbsstotzenfilet
Burgundersauce
Randen-Kartoffelstampf und buntes Gemüse
**oder**
Gebratenes Doradenfilet
Tomatenkapernsauce
Safranrisotto und buntes Gemüse
**oder**
Ravioli „Noir et blanc"
mit Aargauer Rüeblikäse gefüllt und Champagnersauce

**Dessert**

Nougatmousse auf Läckerlicrumble
mit Gewürzorangen

**Menüpreis** in 3 Gängen 77
in 4 Gängen 89

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefre