Weihnachten 25.-26.12.2026

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
Chicoree-Tatin mit Baumnüssen, Honig
und Randenpraline

Suppe

Pastinakensuppe mit Birnen-Thymian-Ragoût

Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef
Schokoladen-Rotweinsauce
Kürbis-Safran-Polenta und buntes Gemüse
oder
Gebratenes Kabeljaurückenfilet
Bouillabaissesauce
Kürbis-Safran-Polenta und buntes Gemüse
oder
Kürbis-Polentastrudel
Weisse Balsamicosauce und Ofengemüse

Dessert

Grand Marnier Crepes mit Blutrorangen Sorbet
und Glühweinschaum

Menüpreis in 3 Gängen 75
in 4 Gängen 86

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei