

Weihnachtsmenü 2018

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosschaum

Wintersalat mit Crevetten an einer Amarettosauce

Leichtes Mangosorbet

Roastbeef an einer Béarnaisesauce, Gemüse garnitur, Pommes Williams

Orangenparfait auf Dattelragout

Preis CHF 62.– oder CHF 58.– ohne Sorbet

Weitere Vorschläge: siehe unsere Bankettkarte

Chips, Nüssli, Speckgugelhopf, gefüllte Eclairs und Choux, Schinkengipfeli, Dörrzwetschgen im Speckmantel, Gemusedips, gefüllte Gemüsecrêpes, Bowle mit und ohne Alkohol, Glühwein, Salatteller «Leuenberg», Leuenbergteller garniert, Hauspastete garniert mit Waldorfsalat, Bündnerteller, Blattsalate mit Speckstreifen und Walnüssen, Insalata caprese, Saisonsalat mit frischen Pilzen, Saisonsalat mit Krevetten, Blattsalate mit Gorgonzola und Weissbrotcroûtons, geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter, geräucherter Lachs auf Toast mit Meerrettichschaum, Frühlingsrollen, marinierter Mozzarella in einer Crème fraîche mit Zitrone und Majoran, hausgemachtes Olivenbrot, Pastetli mit Reis, Erbsli und Rüeblli, heisses Nusschinkli mit Kartoffelsalat, Minestrone mit Pesto, Waldpilzcrèmesuppe, Fenchelcrèmesuppe mit Pernod, Maiscrèmesuppe mit Pistazien, Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti oder gerösteten Mandeln, Kokos-Bananen-Suppe mit Chili, Rahmgeschnetzertes mit frischen Champignons, Butternüdeli, Kalbs- und Schweinsbraten kombiniert, hausgemachter Kartoffelstock, Pilzrahmschnitzel, Pouletbrustfilet gefüllt mit Kräuter-mascarpone an Portweinsauce, Schweinsbraten gefüllt mit Dörrzwetschgen, Röstikroketten, Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Williams, gebratene Entenbrust an einer Orangen-Honig-Sauce, hausgemachte Spätzli, Kalbfleischspieß an einer Gorgonzolasauce, gebackene Kartoffelschnitzli, gefülltes Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Basilikumnudeln, Lammrückenfilet an Blauburgunder-Thymian-Sauce, Bratkartoffeln, Bohnen und Tomaten, Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce mit gebratenen Apfelwürfeln, Wildreis, Gemüse garnituren, Kalbssteak an Morchelsauce, Kalbsrückenbraten «Soubise», Champagnerrisotto, Kalbsfilet im Teig an Morchelrahmsauce, Les Trois Filets «Leuenberg», Rindsfilet «Café de Paris», Saltimbocca alla romana, Safranrisotto, gemischter Fischspieß mit Speck und Rosmarin auf schwarzem Vollkornreis aus der Poebene, Pouletbrust mit rosa Rindsfilet an Pistazienjus, Gemüsepiccata, Polentaschnitte mit Steinpilzfüllung, Zucchetti mit Nuss-Käse-Füllung, Seezungenröllchen an Dillrahmsauce, Fruchtsalat garniert, Mousse au Chocolat, Süssmostcrème, Coupe Danemark, Apfelsorbet mit Calvados, Stracciatellamousse, Mandelköpflli mit Fruchtsauce, Zimtglace mit heissen Zwetschgen, pochierte Gewürzbirne mit Walnussglace, Pralinenmousse mit Rahm, Früchtepalette mit Sorbets, Nougatparfait, Panna cotta, Caramelköpflli, Limonensorbet, Vanilleglace mit heissen Beeren, Mohrenkopfcrème ...