

WEIHNACHTSMENÜ

VORAB & ZWISCHENDURCH

Büffelmozzarella

Rote Beete Variation,
schwarze Büffelhof
Walnuss, Feldsalat &
Schwarzbroterde 16 €

Roastbeef vom Büffel

Forellencreme, eingelegte
Kapern, gebeiztes Eigelb,
Rucola & Weißbrotschips
19 €

Bunter Blattsalat

eingelegtes
Wintergemüse, geröstete
Saaten, Balsamicodressing
6,50€

Topinamburschaumsuppe

Kartoffel-Räucherkäse Praline,
Kräuteröl, Brotchip &
Haselnusscrunch 11,50 €

HAUPTGERICHTE

Vegetarische Mantitasche

Selleriecreme, gegrilltes
Pilzgemüse, Salzzitrone,
sautierter Spinat &
Parmesanschaum 23,50 €

2023 Bianco de Custoza, il Gorgo
0,1l 5 €

Geschmorte Büffelbäckchen

Blaukrautcreme,
Trüffelgnocchi, buntes
Karotten-Wintergemüse &
Portweinjus 35 €

Allerlei von der Weideente

Topinamburcreme,
gebratene Kartoffelknödel,
glacierte Fenchelsprossen,
Entenjus 34€

Birnbuams Saibling & Räucheraal

Variation vom Kürbis, Räucheraal-
Staudensellerie Salat, Butter-
Kräuterklößen, Beurre Blanc &
Kürbiskernöl 32€

2021 Torre il Ceretto, Governo, Toscana
0,1l 5,50 €

DESSERTS

Lebkuchenmousse

Kirschfüllung,
Glühweinessence,
Mandelcrumble & dunkles
Schokoladeneis 10,50 €

Bratapfeltorte

Karamellganache,
Apfelgelee, Zimthippe &
Tonkabohneneis 9,50 €

3 Gang Menü 58€

Vorspeise, Bäckchen/Saibling/Ente,
Dessert

4 Gang Menü 67€

Vorspeise, Suppe, Ente/ Bäckchen /
Saibling, Dessert