

Weihnachtsmenüs 2026

Feiern im gediegenen Ambiente des Hotel Kettenbrücke

ab 16 Personen

Menu 1

Getrübtes Maroni-Süppchen

70.-

Schweinsfilet-Medaillons an Preiselbeer-Rahmjus

hausgemachte Spätzli | glasierte Trauben | Rahm-Wirz

«Brönnti Crème»

Vanille-Glacé

Menu 2

Nüsslisalat an Joghurt-Dressing

krosser Speck | Croûtons | Ei

75.-

Barbarie-Entenbrust an Morchel-Rahmsauce

Schupfnudeln | geschmorte violette Rüebl

Gianduja-Crème Sandgebäck

Kumquats | Blutorange-Gel | Orangen-Sorbet | Schoggi-Crumble

Menu 3

Randen-Carpaccio

Ziegenfrischkäse | Thymian-Honig | geröstete Haselnüsse | Trüffel-Crème

Rindsfilet Stroganoff mit Tagliatelle

Zimt-Tiramisù

Zwergorangen-Ragout | Sauerkirsch-Sorbet

80.-

Menu 4

Schweizer Lachs gebeizt

Zitronen-Salz | Safran | Sellerie-Crème

Kalbsnierstück rosa gebraten

Madeira-Piment-Jus | Zerbinati-Kürbis | Herzoginnen-Kartoffeln

92.-

Warmes Schoggi-Chüechli

hausgemachter Rumtopf | Tonkabohnen-Glacé

