

ADVENTS-BRUNCHBUFFET

Sonntag, 21. Dezember 2025

Brot- und Brötchenauswahl | Landbutter ✓ | Griebenschmalz
gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings ✓ geröstete
Kerne ✓ | Croûtons ✓
Schweizer Wurstsalat | Kartoffel-Gurken-Radiesersalat ✓ | Meeresfrüchtesalat
✓ | Gurkensalat mit Bio-Joghurt ✓ | Cole Slaw ✓ Eiersalat ✓ | eingelegtes
Essiggemüse ✓✓
Räucherfischauswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips ✓
vegetarische Gemüseterrinen ✓
Kalbstafelspitz | Gemüse-Essigmarinade
Salat Caprese | Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikum ✓
abgeflämmt Ziegenkäse | eingelegte Walnüsse | Granatapfel ✓
Kürbis-Orangen-Ingwersuppe | geröstete Kürbiskerne ✓

Hauptgänge

Perlhuhnbrust
„Brasato“ – weihnachtlicher italienischer Rinderschmorbraten
Variation von Edelfischen
Schupfnudeln ✓ | Spinatspätzle ✓ | Langkornreis ✓✓
Salbei-Gnocchi ✓✓ | Rosenkohl ✓ | buntes winterliches Gemüse ✓

Desserts

Panna Cotta | Himbeermark ✓
weiße Schokoladenmousse | frische Beeren ✓
italienischer Panettone ✓
Zweierlei Schokoladenterrine/Baumkuchenmantel ✓
Topfenstrudel | Vanillesauce ✓
Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf ✓

pro Person 49 Euro

✓ vegetarisch ✓✓ vegan