

CHRISTMAS

SPECIAL

HOT DRINKS

GLÜHWEIN ROT

30.00/LITER

mit Zimt, Sternanis, Orange und Zitrone

Mulled wine (white/red) with cinnamon, star anise, orange, lemon and brown sugar

ORANGENPUNSCH (ALKOHOLFREI)

20.00 / LITER

Orange punch alcohol-free

APFELPUNSCH (ALKOHOLFREI)

20.00 / LITER

Apple punch alcohol-free



KNABBEREIEN / SMALL BITES

Geröstete Maroni / *Roasted chestnuts* 4.50 / 100g

Gebrannte Mandeln / *Sugar-coated almonds* 3.50 / 100g

Gewürzüsse / *spicy nuts* 3.50 / 100g

Weihnachtsguetzli aus unserer 6.50 / 100g

*eigenen Pâtisserie
Homemade Christmas cookies*

Weihnachtsteller / *Christmas plate* 25.00 / 400g

*Erdnüssli, Mandarinen,
Schoggi und Guetzli
Roasted peanuts, tangerines, chocolate*





FINGERFOOD COLD

FOCACCIA

50.00 / GANZ

für 10 Personen
for 10 persons

Nature Focaccia

Mit Meerrettich und Rauchlachs
with smoked salmon and horseradish

Rosmarin Focaccia 

Mit Kürbishummus, Grillgemüse und Kresse
with pumpkin hummus, grilled vegetables and cress

RINDSTATAR

7.50 / STÜCK

mit gebratenem Wachtelei und Briochetoast
Beef tatar with quail egg and brioche

PASTINAKEN CRÈME

4.50 / STÜCK

mit Crumble und veganem Karottenlachs
Parsnip cream with crumble and vegan carrot salmon

FINGERFOOD HOT

KÜRBISSUPPE

4.00 / STÜCK

mit Sternanis und Zimt

Pumpkin soup with star anis and cinnamon

MINI KALBFLEISCH-BURGER

7.50 / STÜCK

Appenzellerkäse und Zwiebelchutney

Veal burger with appenzeller cheese and onion chutney



eldora

Cafeteria

RACLETTE

RACLETTE*

29.00 / PERSON

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln,
Essiggurken und Gewürzen

with potatoes, silver onions, pickles and spices

KOCH

50.00 / STUNDE

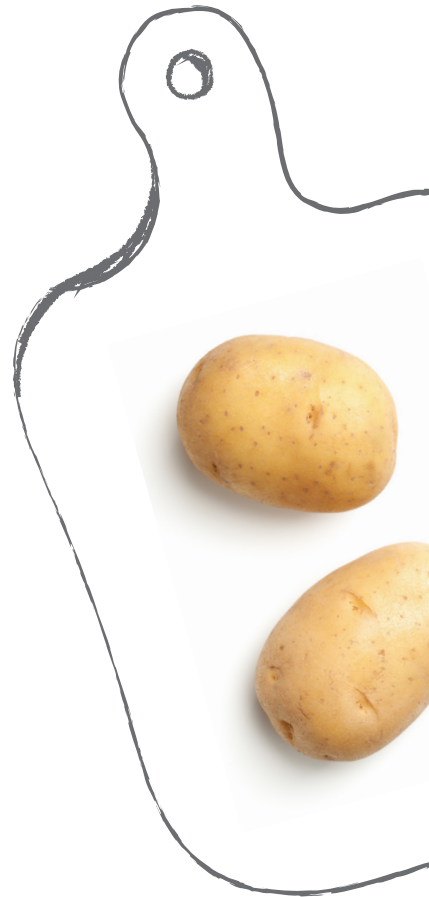
Aufpreis für den Koch

Surcharge for the chef

*Kann man auch draussen vor dem Piazza geniessen.
Bei einer sehr hohen Gästezahl wird das Raclette
im Free Flow angeboten.

*Can also be enjoyed outside in front of the Piazza.
If the number of guests is very high,
the raclette will be offered in the Free Flow.*

THERE IS
NEVER ^{ever}
TOO MUCH
Cheese



T'saschh



CHRISTMAS DINNER IM PATIO / CORNER

Alle Menus gibt es auch mit veganen oder vegetarischen Hauptgängen.

All mains can be offered vegetarian or vegan.

MENU 7-GANG	95.00 / PERS.
MENU 5-GANG	85.00 / PERS.
MENU 4-GANG	75.00 / PERS.
MENU 2-GANG	55.00 / PERS.

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti 

Pumpkin cream soup with amaretti

Lasagnetta mit Artischocken und Trüffelrahmsauce 

Lasagnetta with artichokes and truffle-cream sauce

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Champagnersauce, Salicorn und Venerereis

Fried fillet of sea bass, Champagne sauce, glasswort and venere rice

Grünapfel-Sorbet mit weißem Sauser

Sorbet of green apple and with grape juice

Rosa gebratenes Rindfilet mit Kräuterjus, Kartoffel-Pastinaken-Püree und Wintergemüse

Beef fillet with herb gravy, potato-parsnip puree and winter vegetables

Käsevariation mit Birnenchutney und hausgemachtem Früchtebrot

Selection of cheese with pear chutney and home made fruit bread

Duo von der Schokolade: weißer Schokoladenfondant und Schokoladen-Whiskey-Sorbet

Duo of chocolate: white chocolate cake and chocolate-whiskey sorbet

VEGETARISCHE / VEGANE HAUPTGÄNGE

Offener Raviolo mit Artischocken und Trüffelrahmsauce

Serviettenknödel mit Rotkraut und Marroni

Linguine mit frischen Pilzen und Kürbiswürfeln 

Safranrisotto mit grilliertem Ciccorino Rosso 

All I want for
Christmas
is a delicious
dinner

eldora