

CHRISTMAS

SPECIAL

HOT DRINKS

GLÜHMI 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 / <i>Roasted chestnuts</i>	4.50 / 100g
Gebrannte Mandeln / <i>Sugar-coated almonds</i>	3.50 / 100g
Gewürzüsse / <i>spicy nuts</i>	3.50 / 100g
Weihnachtsguetzli aus unserer eigenen Pâtisserie / <i>Homemade Christmas cookies</i>	6.50 / 100g
Weihnachtsteller / <i>Christmas plate</i>	25.00 / 400g
Erdnüssli, Mandarinen, Schoggi und Guetzli / <i>Roasted peanuts, tangerines, chocolate</i>	
Knoblibrot / <i>garlic bread</i>	5.00 / Port.





FINGERFOOD COLD

FOCACCIAS

einzel geschnitten oder für 10 Personen ganz
single cut or in one piece for 10 persons

einzel / ganz

Mit Meerrettich und Rauchlachs 5.50 / 50.00
with smoked salmon and horseradish

Mit Pesto, grillierten Auberginen,
 Dörrtomaten und Rucola 5.00 / 45.00
with pesto, grilled eggplant, tomatoes and rocket

RINDSTATAR 7.50 / STÜCK

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

MARINIERTE FEIGEN 4.50 / STÜCK

mit Ziegenkäsemousse
Marinated figs with goat cheese mousse

FINGERFOOD HOT

KÜRBISSUPPE 4.00 / STÜCK

mit Sternanis und Zimt
Pumpkin soup with star anis and cinnamon

BLACK TIGER CREVETTENSPIESS 6.50 / STÜCK

mit frischen Kräutern und
 Tomaten-Kardamom-Salsa
*Black tiger prawn with fresh herbs and tomato
 cardamom salsa*

MINI KALBFLEISCH-BURGER 7.50 / STÜCK

Appenzellerkäse und Zwiebelchutney
Veal burger with appenzeller cheese and onion chutney



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



eldora

CHRISTMAS DINNER IM PATIO / CORNER

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.
Nachfolgend finden Sie einige Vorschläge.

Alle Menus gibt es auch mit veganen oder vegetarischen Hauptgängen (siehe nächste Seite).

We will create an individual offer for you. You may also choose from the options below. All mains can be offered vegetarian or vegan (options next page).

3-GANG-DINNER

68.00 / PERS.

Amuse Bouche

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl

Rinds-Entrecôte «Café de Paris»
mit Pommes Savoyarde und Wintergemüse

Lebkuchenmousse mit Orangen-Pistazien-Salat

All I want for
Christmas
is a delicious
dinner

4-GANG-DINNER

74.00 / PERS.

Amuse Bouche

Avocado-Tomaten-Tatar, Sojaperlen
und Champagner-Vinaigrette

Lasagnetta mit Kalbsragout und Käsefondue

Gebratene Entenbrust an Orangensauce
mit Schupfnudeln und Wintergemüse

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern und Sauerrahmglacé

CHRISTMAS DINNER IM PATIO / CORNER

5-GANG-DINNER

89.00 / PERS.

Amuse Bouche

Risotto mit Steinpilzen

Zitronensorbet mit Wodka

Kalbsschulterbraten mit Portweinjus,
Polenta mit Rosmarin und Wintergemüse

Zürcher Käsevariation mit karamellisierten
Haselnüssen und Zwiebelconfit

Zimtparfait mit Rotweinzwetschgen

6-GANG-DINNER

129.00 / PERS.

Amuse Bouche

Noix Gras auf Brioche und Portweinreduktion

Gebratenes Steinbuttfilet mit Linsen und Gewürzen

Grünes Apfelsorbet mit Calvados

Rindsfilet Wellington, Kartoffelgratin
und Wintergemüse

Trüffelbrie mit Feigenchutney und Früchtebrot

Dessertvariation Uetlihof

VEGETARISCHE / VEGANE HAUPTGÄNGE

Offener Raviolo mit Artischocken und Trüffelrahmsauce

Serviettenknödel mit Rotkraut und Marroni

Linguine mit frischen Pilzen und Kürbiswürfeln (vegan)

Safranrisotto mit grilliertem Ciccorino Rosso (vegan)



SEASON
of
JOY