



## **WEIHNACHTSMENÜS**

IM WINTERGARTEN-PERGOLA RESTAURANT,  
WIRTSCHAFT ZUM BOTT UND DER BADSTUBE

### **Vorspeise**

Rindscarpaccio mit Parmesan Sorbet  
nativem Olivenöl, Fleur de Sel und frittiertem Rucola

### **oder**

Tatar vom Swiss Alpine Lachs aus Lostallo  
aromatisiert mit Mango, dazu Papaya und Avocado  
serviert mit gebrannter Limette und frischen Wildkräutern



### **Suppe**

Rote Thai Curry Suppe  
mit Riesengarnele und Ingwer



### **Salat**

Knackiger Eisbergsalat mit sautierten Waldpilzen und Kalbsspeck  
an Cranberry Dressing

### **Pasta**

Hausgemachtes Steinpilz Raviolo  
mit geräuchertem Bergkäse-Ricotta



### **Hauptgang**

Im Ofen gegartes Schweizer Black Angus Rindfilet mit schwarzem Gold  
mit Cipolotti, Kürbis-Pesto und Mousseline

### **oder**

Sautiertes Zanderfilet aus Mumpf  
mit Pistazien-Walnuss-Pesto auf Rahm-Wirsing mit Vanille  
dazu cremiges Wald-Pilz Risotto mit Mascarpone



### **Desserts**

Schneekugel aus Vanille Bourbon Mousse  
mit karamellisiertem Apfel

Menü in vier Gängen ab CHF 86  
Menü in fünf Gängen ab CHF 98  
Menü in sechs Gängen ab CHF 109