



WEIHNACHTEN IN DER VILLA SUNNESCHY

VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Lachstatar mit Räucherlachs und frischen Gurkensalat | 22.50 |
| Parma-Schinken mit Büffelmozzarella und Honigmelone | 20.50 |
| Tintenfisch Carpaccio mit frischer Rucola, Käsesplittern, Olivenöl und Balsamico Dressing | 22.50 |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|-------|
| Roastbeef an Sauce Bèarnaise mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse | 42.50 |
| Lammfilets mit Rosmarin Kartoffeln auf kleinem Ratatouille | 40.50 |
| Hausgemachte Eglifilets aus dem Zürichsee im Bierteig mit Tartarsauce oder gebratene Eglifilets an Butter-Mandel-Sauce mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat | 42.50 |
| Hausgemachte Teigwaren mit Trüffelüllung an Trüffel-Parmesan-Schaum | 38.50 |
| Fondue-Chinoise, Fleischbouillon (nur mit Vorbestellung!) Frisch geschnittenes Poulet, Kalbs- und Rindfleisch pro Person (200g) + Poulet 100 g 7.00 // + Kalb 100g 11.00 // + Rind 100g 15.00 | 49.50 |
| Gemüse-Chinoise à Discrétion, Gemüsebouillon diverse Gemüsesorten und Pilze pro Person | 39.50 |
| Saucen: Tatar, Cocktail, Knoblauch // Beilagen: Pommes Frites, Kartoffeln, Reis (Auswahl) Silberzwiebeln, Essiggurken und Baby-Maiskolben pro Person | 6.50 |
| Verschiedene Früchte pro Person | 6.50 |

DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Hausgemachtes Törtchen mit Passionsfrucht-Mango-Glasur und einem Kern aus Ananas und heller Schokolade | 14.50 |
| Luftiges Orangen Tiramisu, eine frische Interpretation des Klassikers | 14.50 |
| Mandel-Kakaobiskuit mit Schokoladenmousse und Himbeergelee | 14.50 |

Erhältlich nur an den Weihnachtstagen 24. / 25. / 26. Dezember 2024

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Service inbegriffen.