



*Menü*  
*“Adventszauber”*

*Ofenwarmer Lauch-Tomatenquiche  
an winterlichem Salatbouquet  
in Walnussvinaigrette*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe  
mit Pfifferlingsklößchen*

\*\*\*

*Junge Ente aus dem Backofen  
mit Filderblaukraut, glasierten Trauben und Semmelknödel*

\*\*\*

*Apfel-Zimteisparfait  
an heissen Sauerkirschen und Gebäck*

*pro Person Euro 41,00*



HIRSCH HOTEL GEHRUNG

\*\*\*

SUPERIOR



*Menü*  
*“Christkind”*

*Krebsterrine mit Dillmantel  
an Feld- und Ruccolasalatbouquet  
in Sherryvinaigrette*

\*\*\*

*Hirschschnitzel an Hagebuttensauce  
dazu glasierter junger Rosenkohl und Preiselbeerbirne  
mit Schupfnudeln*

\*\*\*

*Crepes Suzette  
mit Vanilleeisparfait*

*pro Person Euro 39,00*



*Menü*  
*“Santa Claus”*

*Geflügelkraftbrühe*  
*mit Leberklößchen*

\*\*\*

*Medaillons vom Schwein*  
*an Lebkuchensauce*  
*mit Mandelbrokkoli und glasierten Schwarzwurzeln*  
*dazu Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Mascaronemousse und Zimteisparfait*  
*an Apfel-Vanilleragout*

*pro Person Euro 32,50*





*Menü  
"Spekulatius"*

*Lammnüsschen  
mit Roquefort überbacken  
an Ruccola in Walnussvinaigrette*

\*\*\*

*Wildkraftbrühe  
mit Pistazienklößchen*

\*\*\*

*Barbarie Entenbrust  
auf Orangensauce  
dazu Filderblaukraut und Pfifferlingsknödel*

\*\*\*

*Crepes Normandie  
mit Apfelcalvadossauce und Krokanteisparfait*

*pro Person Euro 52,00*





*Menü*  
*“Wintertraum”*

*Barbarie Entenbrust*  
*mit karamellisierten Orangen und Walnüssen*  
*an winterlichem Salatnest*

\*\*\*

*Zanderröllchen*  
*im Nudelteigmantel auf Safransauce*  
*und Blattspinat*

\*\*\*

*Ochsenlende*  
*mit gestossenem Pfeffer gebraten*  
*dazu Schwarzwurzeln, glasierte Karotten und Römische Nocken*

\*\*\*

*Apfelbeignets*  
*an Armagnacsabayon und Walnusseis*

*pro Person Euro 58,00*



*Merry Christmas*

*Büfett  
"Wintertzeit"*

*Variationen von Blattsalaten  
mit Speckjulienne und Apfelwürfel  
in Balsamicoviiiaigrette  
Gratinierter Schönbucher Ziegenkäse  
an Rhabarber-Feigenkonfit*

*Wildterrine  
an Waldorfsalat  
Kürbiscremesuppe  
mit Kürbiskernöl, Mandeln und Sahne*

\*\*\*

*Junge Ente an Orangensauce, Mandelbällchen und Brokkoli*

*Wildgeschnetztes in Wacholderrahmsauce mit Nussspätzle*

*Truthahnsteak mit Maronen und Apfel  
dazu Filderblaukraut und Pfifferlingsknödel*

\*\*\*

*Apfelbeignets und Zimteisgugelhupf  
dazu heiße Schattenmorellen*

*pro Person Euro 42,00*