



## *Weihnachten 2021*

### **menu 1**

47.00

\*\*\*

*Rüebli-Ingwersuppe mit Orangenrahm  
oder  
geschmorte Endivie mit Senf-Honigsösschen  
Tarocco-Orangen und Granatapfel-Kernen  
dazu Chèvre frais und Salatbouquet*

***Ravioli al tartufo**  
an Nussiger Butter  
mit gehobeltem Trüffel und Parmesanspähen  
dazu Baumnüsse und gebackener Rosenkohl*

*Dessertbuffet „Christkindli“*

\*\*\*

### **menu 2**

59.00

\*\*\*

*Rüebli-Ingwersuppe  
oder  
Endivien-Vorspeise*

***Schweizer Kalbssteak**  
an Sherry-Morchelrahmsauce mit Butternudeln  
und Gemüse garnitur auf Maiscrèpestern*

*Dessertbuffet „Christkindli“*

\*\*\*

### menu 3

52.00

\*\*\*

*Rüebli-Ingwersuppe*

*oder*

*Endivien-Vorspeise*

#### *Originale französische Barberie Entenbrust*

*rosa gebraten und tranchiert an Orangen-Balsamicojus*

*mit Haselnuss und Orangenchip*

*dazu Bratkartoffeln und Speckbündel*

*Dessertbuffet „Christkindli“*

\*\*\*

### menu 4

64.00

\*\*\*

*Rüebli-Ingwersuppe*

*oder*

*Endivien-Vorspeise*

#### *Irishes Rindsfiletmedaillon Surf & Turf*

*mit gebratener Riesencrevette, hausgemachter Sauce Hollandaise*

*Pommes Dauphine und Gemüse garnitur auf Maiscrèpestern*

*Dessertbuffet „Christkindli“*

\*\*\*

### menu 5

54.00

\*\*\*

*Rüebli-Ingwersuppe*

*oder*

*Endivien-Vorspeise*

#### *Eglifilets gebraten*

*an Safran-Noillyprâtsauce*

*mit Kürbisrisotto und Blattspinat*

*Dessertbuffet „Christkindli“*

\*\*\*



*Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und „Eglets Neus!“*

*Ihre Gastgeber - Familie Lancker mit Lindenteam seit 1901*

*Das Gasthaus seit 1600 mit Gartenpark mit rund 450 jähriger Linde*

**Kalb CH, Rind Irland, Egli Estland**