



Weihnachtsmenüs „Schweizerhaus“

FESTLICHE AUSWAHL · WEIHNACHTEN 2026

Vorspeisen

1. Leicht pikantes Beef Tartar mit eingelegtem Gemüse,
gesalzener Butter und Toastbrot

16,90

oder

2. Rote Rüben-Himbeer-Tartar mit aufgeschlagenem
Ziegenkäse und Walnuss-Rucolasalat

12,90

Suppen

3. Rinderbouillon mit hausgemachten Frittaten und Gemüse-
Brunoise 6,90

oder

4. Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Curry

7,90

oder

5. Tomatisierte Fischsuppe mit Edelfischen, Fenchelgemüse und
Croutons

9,90

Hauptgerichte

6. Saiblingsfilet in Olivenöl gebraten mit Safran-Fenchel-
Risotto, Wildem Broccoli und Veltliner-Krenschaum

29,90

oder

7. Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

19,90

oder

8. Rosa gebratenes Rinderrückensteak in der Kürbiskernkruste
serviert auf mediterranem Röstgemüse, knusprigen
Rosmarinkartoffeln
und Madeira-Pfeffer-Glace

29,90

oder

9. Wildragout mit Maroni-Knödel, Speckbohnen, Rotweinbirne
und Preiselbeeren

23,90

oder

10. Süßkartoffel-Gnocchi in Safran-Ingwer-Kokoscreme
mit gerösteten Sesamkernen

17,90

Dessert

11. Weißes Schokoladenmousse im Glas mit Granatapfel-Ragout
oder

12. Orangen-Cointreau-Tiramisu
oder

13. Vanille-Kipferl-Parfait mit Zimtstreusel-Crumble
auf hausgemachten Zwetschkenröster

oder

14. Vegane Sorbet-Variation mit frischen Früchten
jedes Dessert 9,90