

## *Weihnachtsmenü am 25. und 26.12.*

*Kurz angebratenes Lachsfilet auf italienischem Gemüse  
und Safranvinaigrette*

\*\*\*

*Feine Tranchen von der Entenbrust  
auf gebratenem Sellerie  
und Entenleber- Schaum*

\*\*\*

*Gebratene Rehshnitzel an Holunderjus  
mit Steinpilzen, Apfelrotkraut  
und knusprigen Serviettenknödeln*

\*\*\*

*Marroni- Crème- Brullée  
mit Vanilleglace und Haselnuss- Krokant*

*Menü 68.-*

*Auswahl von 3 Gängen 54.-*

## Hauptgänge

<i>Gegrilltes Kalbspaillard mit Limonen- Salbeibutter, italienischem Gemüse und geschwenkte Tagliatelle mit Thymian</i>	42.-
<i>Gesottene Rindszunge an kräftiger Veltlinerjus Schmorgemüse von Ruebli und Sellerie , Kartoffelpüree</i>	28.-
<i>Australisches Rindsfilet vom Grill Sauce Choron und Pommes Allumettes</i>	48.-
<i>Pizzokels mit Wirsing, Speck und Churwaldner Ziegenkäse</i>	26.50
<i>Züri G`schetzlets von Kalbshüftli mit knuspriger Rösti und kleinem Gemüse</i>	38.-

## Specials

„BUCCAFINA FONDUE CHINOISE“

*Feinstes Fleisch vom Rind, Kalb, Poulet und Hirsch  
serviert mit deftigen hausgemachten Saucen*

*Reis und Pommes Frites*

54.-

*( ab 2 Personen)*

## *Asia*

### *Thom Kah Gai*

*Scharfe Kokosnusssuppe mit knackigem Gemüse und Poulet* 16.50

### *Thom Kah Gung*

*Scharfe Kokosnusssuppe mit knackigem Gemüse und Crevetten* 19.-

### *Thai- Fingerfood*

*mit Crevetten, Samosas, Frühlingsrollen an Chillisauce* 22.50

### *Gambas Thai- Style aus dem WOK*

*mit Gemüse, asiatischen Aromen und Basmatireis* 42.-