

## Weihnachtsmenüs 2017 für Ihre Veranstaltung bei uns

### Menü 1

Geräuchertes Forellenfilet an Wasabi-Mousse auf Rote Beete Carpaccio und Salatboûquet (Toaststern)

\*\*\*

Gebratenes Lammcarrée mit Ratatouille und Pappardelle

\*\*\*

Maronen-Vanille-Parfait mit Amaretto-Kirschkompott

**3-Gang-Menü 38 € p.P.**

### Menü 2

Weißweinbirne mit gratiniertem Ziegenkäse und Rotkohl-Orangensalat

\*\*\*

Saiblingsfilet an Mangoldgemüse, Hummersauce und Kartoffelgnocchi

\*\*\*

Cantina´s Dessertvariation:

Tonkabohnen-Crème Brûlée, Mokka-Panna Cotta, Marzipan-Tiramisu, Lebkucheneis und kleiner halbflüssiger Schokoladenkuchen

**3-Gang-Menü 42 € p.P.**

### Menü 3

Vitello Tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Sardellen

\*\*\*

Irisches Rinderfilet an Morchelrahmsauce, Thymian-Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf

\*\*\*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

**3-Gang-Menü 48 € p.P.**

### Menü 4

(vegetarisch)

Weißweinbirne mit Ziegenkäse gratiniert und Rotkohl-Orangensalat

\*\*\*

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Thymianmaronen

\*\*\*

Triangoli mit Schafskäse und Oliven gefüllt an Trüffelbutter und Mangoldgemüse

\*\*\*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

**4-Gang-Menü 34 € p.P.**

**Weihnachtsmenüs 2017**  
für Ihre Veranstaltung bei uns

**Menü 5**

Kleiner Feldsalat mit Kartoffel-Senf-  
Dressing, Speck-Croûtons und  
geröstete Walnüsse

\*\*\*

Gänsekraftbrühe

\*\*\*

Weihnachtsgans mit Feigenrotkraut  
und Kartoffelknödel

\*\*\*

Maronen-Vanille-Parfait mit Amaretto-  
Kirschkompott

**4-Gang-Menü 38 € p.P.**

**Menü 6**

Vitello Tonnato – Kalbfleischscheiben  
mit Thunfischsauce, Kapern und  
Sardellen

\*\*\*

Kartoffelgnocchi mit  
Morchelrahmsauce und gebratenes  
Zanderfilet

\*\*\*

Brasato mit Feigenrotkraut  
und Kartoffelknödel

\*\*\*

Cantina's kleine Dessertvariation:

Mokka-Panna Cotta,  
Marzipan-Tiramisu  
und Lebkucheneis

**4-Gang-Menü 49 € p.P.**

**Menü 7**

Ente „Sous vide“ an Apfel-Birnen-  
Chutney (Thymian) mit Feldsalat und  
Himbeerdressing

\*\*\*

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit  
Maronen und gerösteter Speck

\*\*\*

Irishes Rinderfilet an  
Morchelrahmsauce, Thymian-  
Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf

\*\*\*

Cantina's Dessertvariation:

Tonkabohnen-Crème Brûlée, Mokka-  
Panna Cotta, Marzipan-Tiramisu,  
Lebkucheneis und kleiner halbflüssiger  
Schokoladenkuchen

**4-Gang-Menü 56 € p.P.**

**Apero:**

1 Glas 0,1l Prosecco  
„Col Vetoraz“  
&  
Grissinis

pro Person 7,50 €