

Weihnachtszeit 2025

Wir empfehlen:

Apero Start

im weihnachtlich geschmückten Garten

mit hausgemachten

- | | |
|----------------------------|----|
| - Heidelbeerglühwein | 7€ |
| - Winterpunsch alkoholfrei | 6€ |

Menü 1: 4 Gänge

Ceasar Salad

Romana Salat | Parmesan | Petersilienöl

Rote Bete Sechuan Suppe

Jakobsmuschel | Panko | Kräuter Crumble

Rinderfilet von der bayrischen Färse

sous-vide gegart | Buchenholzgrill

Rosmarinkartoffeln | gegrilltes Gemüse | Jus

Spekulatius Mousse

Orangensorbet | marinierte Kumquats

Pro Person 89€

Weihnachtszeit 2025

...Alternative Hauptgang:

Wir servieren im Hauptgang zum Fleisch immer eine Fisch- und vegetarische Alternative.

Der Gast kann am Abend vor Ort entscheiden, welchen Hauptgang er möchte.

Fisch zu jedem Menü:

Winter Kabeljau sous-vide

Kartoffelpüree |
Pastinakengemüse

Vegi zu jedem Menü:

Frische Pasta

Wintertrüffel | Beurre Blanc |
Parmesan

Menü 2: 4 Gänge

Lachs Sashimi

Nussbutter | Ponzu

Kräuterrahm-Süppchen

gebackenes Eigelb

Rinderfilet von der bayrischen Färse

sous-vide gegart | Buchenholzgrill

Kartoffelgratin | grüner Spargel | Cafe de Paris

Zwetschgen-Kartoffel-Knödel

Butter Crumble | Zwetschgenragout

Pro Person 92€

Weihnachtszeit 2025

PIMP your menu!

→ Wie wäre es mit einem
erfrischenden Sorbet-
Zwischengang?

Bratapfelsorbet

gebrannte Mandeln

Mandarinensorbet

geröstete Pistazien

pro Person +5€

Menü 3: 4 Gänge

Blattsalate winterlich garniert

Geräucherte Entenbrust | karamellisierte Walnuss

Hokkaido- Kürbis- Risotto

Beurre Blanc | Parmesan | Kürbiskerne

Rosa gebratener Kalbsrücken

Süßkartoffelpüree | Brokkoli | Mandel | Jus

Apfel Crumble

Vanille | Zimt

Pro Person 86€

Weihnachtszeit 2025

Unser Nebenraum „**Gusto Chalet**“ eignet sich perfekt für exklusive Feiern bis maximal 20 Personen.

Der **Hauptraum** bietet Platz bis maximal 55 Personen.

Unser Küchenteam ist bestens vorbereitet bei **Allergenen und Unverträglichkeiten** auf jeden einzelnen Gast einzugehen.

Menü 4: 5 Gänge

Honig-gratinierter Feta
Feldsalat | Granatapfel

Maronencremesuppe
Maronen Crumble | Orangenöl

Frische Pasta
Beurre Blanc | Wintertrüffel | Parmesan

Barbarie Entenbrust
Blaukraut | Miniknödel | Cassis Soße

Quarkstrudel
Karamellsoße | Rosinen

Pro Person 94€