



FESTTAGE 25 / 26

Tel. 033 854 70 70
www.kreuz-post.ch

HEILIGABEND



Weihnachtsmenü 24.12.25



Foie Gras & Tuna Sashimi

auf knusprigem Toast
mit Yuzu-Butter und Ponzu-Sauce

Foie Gras & Tuna Sashimi

*on crispy toast,
with yuzu butter and ponzu sauce*

Weisse Selleriesuppe

mit Apfel und feiner Vanillenote

White Celery Root Soup

with apple and a hint of vanilla

Kleiner Fenchelsalat

mit Orangenfilets und Granatapfelkernen

Light Fennel Salad

with orange fillets and pomegranate seeds

Karamellisierte Entenbrust

mit hausgemachten „Metzgete“-Ravioli
confierten Zwiebeln, zartem Pak Choi
und Apfelessig-Sabayon

Caramelized Duck Breast

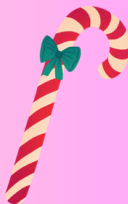
*with homemade "Metzgete" ravioli, confit onions
tender pak choi, and apple vinegar sabayon*

Variation von Birne & Passionsfrucht

Sanft pochierte Birne mit Crème Brûlée
auf Maracuja-Joghurtcreme
begleitet von Sorbet aus weißem Glühwein

Variation of Pear & Passion Fruit

*Gently poached pear with crème brûlée
on maracuja yogurt cream
served with white mulled wine sorbet*



Menu CHF 95
mit Weihnachtsmelodien
von Ekatarina an der Harfe
im Panoramasaal