



**Weihnachts- und
Stephanstagmenü
25. und 26. Dezember 2011
(wir servieren auch à la carte
Gerichte)**

Lachstartar mit Soja und Wasabi
Brioche toast

Steinpilzrahmsüppchen mit
Olivenöl-Croûtons

Kalbsschnitzel an Thymianjus
Kartoffelgaletten „Roman“ in Butter
gebraten Frisch-Marktgemüse

Warmer Apfeltart mit Calvadosgelée
und Ingwer-Tonkabohnenglace

Menü ohne Dessert mit Kalbsschnitzel
pro Person Fr. 45.50
Menü ohne Dessert mit Irischem Angusbeef
pro Person Fr. 58.50
Dessert pro Person Fr. 9.50

***Dieses Menü servieren wir Ihnen
mittags und abends, plus à la carte
Gerichte.***

**Geniessen Sie über die Festtage in der
Ilge Arnegg. Tel: 071 388 59 00**

Öffnungszeiten Festtage

- 24. Dezember geschlossen
- 25. Dezember ganzer Tag geöffnet
(Menü und à la carte Gerichte)
- 26. Dezember mittags geöffnet
(Menü und à la carte Gerichte)
- 31. Dezember Silvestermenü ab 18 Uhr
bei Dekoration und Kerzenlicht
- 1. Januar 2012 geschlossen



**Silvestermenü 2011
(serviert ab 18.30 Uhr, bei
Dekoration und Kerzenlicht)**

Pilzterrine auf Kaviarlinsensalat
garniert mit grillierten Riesencrevetten

Pestoschaumsüppchen mit Appenzeller
Mostbröcklicarpaccio und Parmesan

Seeteufelsaltimbocca auf
Dörraprikosen-Polenta, rote Thaicurrysauce

Traubenkernöl-Sorbet auf Feigenconfit

Englisch gebratenes Angusbeef
serviert auf einem Spiegel von Trüffeljus
Frisch-Marktgemüse
Hausgemachte Kartoffelnocken

Dreierlei vom Käse
hausgemachtes Früchtebrot und
Birrensüpli mit Prosecco

Warmes Schokoladenküchlein mit
flüssigem Herzen begleitet
von hausgemachtem
Mandarinen-Basilikumsorbet

Friandises aus der Patisserie

Menü ohne Käse Fr. 96.00
Menü pro Person Fr. 108.00