

CHRISTMAS

SPECIAL

HOT DRINKS

GLÜHWEIN ROT

30.00/LITER

mit Zimt, Sternanis, Orange und Zitrone

Mulled wine (white/red) with cinnamon, star anise, orange, lemon and brown sugar

ORANGENPUNSCH (ALKOHOLFREI)

20.00 / LITER

Orange punch alcohol-free

APFELPUNSCH (ALKOHOLFREI)

20.00 / LITER

Apple punch alcohol-free



KNABBEREIEN / SMALL BITES

Geröstete Maroni / *Roasted chestnuts* 4.50 / 100g

Gebrannte Mandeln / *Sugar-coated almonds* 3.50 / 100g

Gewürznüsse / *spicy nuts* 3.50 / 100g

Weihnachtsguetzli aus unserer 6.50 / 100g

*eigenen Pâtisserie
Homemade Christmas cookies*

Weihnachtsteller / *Christmas plate* 25.00 / 400g

*Erdnüssli, Mandarinen,
Schoggi und Guetzli
Roasted peanuts, tangerines, chocolate*





FINGERFOOD COLD

FOCACCIA

50.00 / GANZ

für 10 Personen
for 10 persons

Nature Focaccia
Mit Meerrettich und Rauchlachs
with smoked salmon and horseradish

Rosmarin Focaccia 
Mit Kürbishummus, Grillgemüse und Kresse
with pumpkin hummus, grilled vegetables and cress

RINDSTATAR

7.50 / STÜCK

mit gebratenem Wachtelei und Briochetoast
Beef tatar with quail egg and brioche

PASTINAKEN CRÈME

4.50 / STÜCK

mit Crumble und veganem Karottenlachs
Parsnip cream with crumble and vegan carrot salmon

FINGERFOOD HOT

KÜRBISSUPPE

4.00 / STÜCK

mit Sternanis und Zimt
Pumpkin soup with star anis and cinnamon

MINI KALBFLEISCH-BURGER

7.50 / STÜCK

Appenzellerkäse und Zwiebelchutney
Veal burger with appenzeller cheese and onion chutney



Cafeteria

RACLETTE

RACLETTE*

29.00 / PERSON

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln,
Essiggurken und Gewürzen

with potatoes, silver onions, pickles and spices

KOCH

50.00 / STUNDE

Aufpreis für den Koch

Surcharge for the chef

*Kann man auch draussen vor dem Piazza geniessen.
Bei einer sehr hohen Gästezahl wird das Raclette
im Free Flow angeboten.

*Can also be enjoyed outside in front of the Piazza.
If the number of guests is very high,
the raclette will be offered in the Free Flow.*

THERE IS
NEVER ^{ever}
TOO MUCH
Cheese



T'saschh



eldora

CHRISTMAS DINNER IM PATIO / CORNER

Alle Menus gibt es auch mit veganen oder vegetarischen Hauptgängen.

All mains can be offered vegetarian or vegan.

MENU 6-GANG	80.00 / PERS.
MENU 5-GANG	76.00 / PERS.
MENU 4-GANG	61.00 / PERS.
MENU 3-GANG	47.00 / PERS.
MENU 2-GANG	39.00 / PERS.

Nüsslisalat mit Birnen, Brotchip und Caesar-Dressing

*Lamb's lettuce with pears, bread chip
and Caesar dressing*

Schwarzwurzel-Crèmesuppe mit Prosecco
und Petersilienöl

Black salsify cream soup with prosecco and parsley oil

Saiblingsfilet mit Salzgebackenen und eingelegten
Randen, Bergamotte und Quinoa

*Char fillet with salt-baked and pickled beetroot, bergamot
and quinoa*

Rindshuft am Stück gebraten mit Rotweinjus,
Kürbisrisotto und gerösteter Pastinake

*Beef shank roasted in one piece with red wine jus,
pumpkin risotto and roasted parsnip*

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Kürbisrisotto mit grillierten Bio-Austernseitlingen

Pumpkin risotto with grilled organic oyster mushrooms

Toggenburger Käseteller mit klassischen Garnituren
und Kürbis-Apfel-Chutney

*Toggenburg cheese platter with classic garnishes and pumpkin
and apple chutney*

Scomposto vom Panettone mit Mascarpone und
Pistazien-Crumble

Panettone scomposto with mascarpone and pistachio crumble

All I want for
Christmas
is a delicious
dinner

eldora