

# HOTEL CHRISTIANIA

\* \* \* \*

## Sehr geehrter CHRISTIANIA-Gast

Wir haben für Sie eine Auswahl an Gerichten für Ihren festlichen Anlass zusammengestellt.  
Die einzelnen Menukomponenten - von Vorspeise bis Dessert - sind jedoch  
frei wähl- und auswechselbar.

Gerne stellen wir auch ein Menu nach Ihren persönlichen Wünschen zusammen. Ihr Wunschmenu können wir für  
Vegetarier entsprechend anpassen.

Selbstverständlich finden sich in unserem Weinkeller auch die passenden Tropfen zum gewählten Menu.

**Nach Möglichkeit erfüllen wir all Ihre Wünsche. Wir beraten Sie gerne!**

## MENU VORSCHLÄGE

### ab 6 Personen

#### 1) Frische Gemüserahmsuppe mit kleinen Falafel

\*\*\*\*

Gebratenes Huhn mariniert in Honig und Sojasauce  
Curry-Nüdelchen mit Gemüse, Schinkenstreifen und gerösteten Cashew Nüssen  
Saisonsalat

\*\*\*\*

Mango Tarte Tatin mit kandierter Limonenzeste und Kokosflocken serviert mit Vanilleeis  
Fr. 55.--

\*\*\*\*\*

#### 2) Duo von gebratener und von geräucherter Entenbrust auf Salatblättchen und warmer Linsensalat an Soja-Ingwerdressing garniert mit frischer Melone und mit Melonen-Chutney

\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet an frischer Korianderbuttersauce mit Tomatenwürfelchen  
serviert mit Kurkuma-Reis und mit Broccoli mit gebratenen Mandeln

\*\*\*\*

Frische Ananas Beignets und Exotensorbet auf Ananassauce mit rosa Pfefferkörnern  
Fr. 69.--

\*\*\*\*\*

#### 3) Schaf- und Ziegenkäse, marinierte Frischkäsekugeln, Tomate, rote Zwiebeln und Oliven auf Salatebouquet an Balsamioocrème Dressing serviert mit warmem Knoblauchbrot

\*\*\*\*

Schweinsfilet in einer Spinatkruste mit Pinienkernen im Rohschinkenmantel  
im knusprigen Filateig gebacken  
serviert mit einem Kartoffel-Champignons-Zwiebelragoût

\*\*\*\*

Orangenmousse auf Schokoladenbiscuit an Camparisauce  
und Orangensorbet garniert mit frischer Orange und mit kandierter Orangenschale  
Fr. 78.--

\*\*\*\*\*

#### 4) Rauchlachsrollchen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern garniert mit einem Avocado-Scampisalat an Limonendressing serviert mit Marmortost

\*\*\*\*

Médailles vom Kalb- Rind- und Lammfilet mit drei Saucen  
serviert mit Kartoffelgratin und mit Gemüse

\*\*\*\*

Zimt-Rosineneisparfait auf Amarettosauce garniert mit einem Mini-Apfelstrudel  
Fr. 83.--

- 5) **Gebratene Gambas im knusprigen Filateig, Auberginenpurée und würziger Frischkäse garniert mit Limonenwürfelchen und schwarzem Sesam**

\*\*\*\*

**Lammkeule mariniert mit orientalischen Gewürzen,  
im Ofen gebraten mit Peperoni, Zucchetti, Zwiebeln,  
Knoblauch und Tomate, serviert mit Couscous**

\*\*\*\*

**Eierlikör-Eisparfait auf Rosensirupsauce garniert mit kleinen Baklava und Basbussa**  
Fr. 87.--

\*\*\*\*\*

- 6) **Duo von gebratenem Rocklobster und Entenleberschnitzel garniert mit Feigen-Chutney und mit frischer, in Arack marinierter Mango serviert mit Sesamtoast**

\*\*\*\*

**Mixed-Grill von Fischen, Gambas, Scampi, Jakobsmuschel und Langouste  
mit Basilikum-Tomatenbutter  
serviert mit Safranreis und mit Blattspinat**

\*\*\*\*

**Schokoladencrêmetorte garniert mit weissem Schokoladeneis auf Hagebuttensauce**  
Fr. 92.—

\*\*\*\*\*

- 7) **Geeistes Melonensüppchen mit frischer Minze und Champagner**

\*\*\*\*

**Kräuter-Quark-Jakobsmuschelterrinen im Rauchlachsmantel  
auf Saisonsalaten an Zitronenöldressing  
serviert mit Zwiebel-Peperoni-Oliventost**

\*\*\*\*

**Gebratenes Kalbssteak mit einem Morchel-Nierchen-Champignonragoût  
Dauphinekartoffeln, Saisongemüse**

\*\*\*\*

**Warme Früchtespiesschen und Sorbetduo auf einem marinierten Ananas-Carpaccio**  
Fr. 110.—

\*\*\*\*\*

- 8) **Variationen von frischem Lachstartar, haus-mariniertem Lachs und warmer Rauchlachsterte mit Kräuterfrischkäse garniert mit Senf-Dillsauce und mit Wasabi-Korianderpesto serviert mit Roggenbrottoast**

\*\*\*\*

**Rindsfilet « Wellington » mit Entenstopfleberfüllung im Blätterteig  
Périgourdinesauce  
Dauphinekartoffeln, Saisongemüse**

\*\*\*\*

**Terrine aus französischem Camembert Käse  
garniert mit einem Pflaumen-Rotweinkompott**

\*\*\*\*

**Dessertfantasien**

Fr. 132.—