



*WEIHNACHTEN*

*2025*





# WEIHNACHTEN

*2025*



*Liebe Gäste*

*Es freut uns sehr, dass wir Sie an  
Weihnachten bei uns im  
Schlössli-Haggen kulinarisch verwöhnen dürfen.*

*Wir wünschen Ihnen frohe Festtage  
und ein glückliches, gesundes,  
erfolgreiches Jahr 2026!*

*Ihre Gastgeber Gülsüm & Adem Özütürk-Efe  
und das Schlossli-Haggen Team*

## Menü

### Winter im Glas

Geräucherter Topinambur-Espuma  
Apfel-Sellerie und Roggenchips-Tannenöl

2023 Johanniter, Buchberg – Ochsentorkel  
Thal  
\*\*\*

**Jakobsmuschel & mariniert Yuzu-Dashi**  
Cranberry-Ponzu und Sesamcrunch

2023 Sancerre – Roc de l'Abbaye  
\*\*\*

### Wald und Feuer

Maronencréme, Waldpilze und Brioche-Dampfknödel

2022 Grüner Veltliner Alte Reben – Martin Nigl  
\*\*\*

**Rindsfilet <von Schrofen Hof> Kakao & Harz  
Sellerie in drei Texturen**  
Preiselbeere & Kartoffeln

2022 Pinot Noir Passion – Donatsch

oder

**Gebratener norwegischer Wildlachs**  
auf Mangold-Kürbisragout  
und Limonen-Risotto

2022 Château Lespault-Martillac  
Sauvignon/Semillon  
oder

**Gefüllter Wildchampignon**  
auf Mangold-Kürbisragout  
und Limonen-Risotto

2022 Château Lespault-Martillac  
Sauvignon/Semillon  
\*\*\*

**Nordischer Weihnachtswald**  
Sanddorn-Sorbet, Tannenhonig-Mousse  
Gewürzstreusel und Glühweingelée

2020 Kracher Cuvee Beerenauslese

5 Gänge nach Wahl	99.00
4 Gänge nach Wahl	89.00
3 Gänge nach Wahl	79.00