



# *WEIHNACHTEN*

## *2025*



# WEIHNACHTEN

2025



## Liebe Gäste

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

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

*Ihre Gastgeber Gülsüm & Adem Özütürk-Efe  
und das Schössli-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

Maronencreme, Waldpilze und Brioche-Dampfknoedel

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

### Rindsfilet <von Schrofes 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 Lescapault-Martillac  
Sauvignon/Semillon

oder

### Gefüllter Wildchampignon

auf Mangold-Kürbisragout  
und Limonen-Risotto

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

### Nordischer Weihnachtswald

Sanddorn-Sorbet, Tannenhonig-Mousse  
Gewürzstreusel und Glühweingelee

2020 Kracher Cuvee Beerenauslese

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