



Jahreswechsel 2024 / 2025

17. Dezember 2024	17.30 – 18.30 Uhr 18-22 Uhr	Champagner-Tasting & Apèro Champagne & Dine
25. Dezember 2024	9- 14 Uhr 12-14 Uhr 18-22 Uhr	Family-Brunch Weihnachtsmenü Weihnachtsmenü
26. Dezember 2024	9-14 Uhr 12-14 Uhr 18-22 Uhr	Family-Brunch Weihnachtsmenü Weihnachtsmenü
31. Dezember 2024	18-23 Uhr	Silvester-Gala-Menü
1. Januar 2025	9-14 Uhr	Neujahrskonzert der Wiener Philharmoniker (live aus Wien) + Brunch



**Öffnungszeiten
während der Festtage**

Di, 24.12.: *geschlossen*
 Mi, 25.12.: 10-23 Uhr
 Do, 26.12.: 10-23 Uhr
 Fr, 27.12.: 9-23 Uhr
 Sa, 28.12.: 9-23 Uhr
 So, 29.12.: 10-23 Uhr
 Mo, 30.12.: 10-23 Uhr
 Di, 31.12.: 10-01.30 Uhr
 Mi, 1.1.2025: 9-23 Uhr
 Do, 2.1.2025: 9-23 Uhr

alle Menüs & Infos auf der Rückseite

Champagner-Degustation am 17. Dezember 2024

Je 1 Glas Nicolas Feuillate, André Clouet Chalky, Philipponat rosé, André Clouet Grand Reserve, Nicolas Feuillate Cuvée Palmes D'Or dazu ein Apéro mit Rindfleisch-Tatar, Rauchlachs im Crêpes-Mantel, Käseküchlein, Brot und Butter

17.30-18.30 Uhr, 5 Glas Champagner, inkl. Apéro und Mineralwasser: 100.- (Ticketing online)

Champagne & Dine am 17. Dezember 2024

Dreierlei von Tartar: Rind, Rauchlachs, Gemüse & Nicolas Feuillate

Sellerie-Vanille-Schaumsuppe & André Clouet Chalky

Cassis-Sorbet & Philipponat rosé

Duett von Rindsfilet und Hummer mit Mandarinenjus auf Zitrusfrüchte-Spinat und Schlosskartoffeln & André Clouet Grand Reserve

Zimt-Parfait mit karamellisierten Erdnüssen und Glühweinzwetschgen & Nicolas Feuillate Cuvée Palmes D'Or

5 Gang Menü, zu jedem Gang 1 Glas Champagner, inkl. Mineralwasser und Kaffee, Einlass 18 Uhr, Beginn 19 Uhr: 220.- (Ticketing online)

Weihnachtsmenü am 25. und 26. Dezember 2024

Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs aus dem MisoX mit Vanille auf Randencarpaccio und Sauerrahmmousse mit Kräutern aus unserem Garten

oder

Marktfrischer Adventssalat mit Dattelstreifen und gerösteten Erdnüssen mit einer Vinaigrette vom Zürcher Honig

Festlicher Karotten-Orangen-Cappuccino

Fünf Stunden niedergesartes Roastbeef auf Tannenzweigen mit klassischer Sauce bernaise, Kartoffel-Lauch-Gratin und Romanesco

oder

Im italienischen Olivenöl gebratenes klassisches Zanderfilet aus nachhaltiger Zucht auf Risotto und Romanesco

Weihnachtliches Mandarinengratin mit Pistazien und Schokoladen-Whisky-Glacé

4 Gang Festtagsmenü, zu Mittag und am Abend in Ergänzung zu unserer Speisekarte: 85.- (Tischreservation erbeten)

8-Gang-Gala-Menü zu Silvester

Hausgebeiztes Magatello verfeinert mit Sântis-Malt-Whisky, Peperoni-Relish, schwarzen Baumüssen und Gold

Zweifarbige Karotten-Vanille-Schaumsuppe mit Swiss Alpine Lachs aus Lostalio GR und Salz-Mandarine

Gebratene französische Entenleber mit Portwein-Zwetschgen mit Zimt und Butterzopf

Hausgemachtes Birnen-Safran-Sorbet mit einem Schuss Williams

Gebratener Hummer auf Schwarzwurzel-Raviolo, Kumquats und Korbelschaum

Duett von der geschmorter Kalbskopf-Backe und Filet vom Swiss Farmer Kalb auf blauem Kartoffelstampf mit Thymian und Romanesco

Käse-Spezialitäten aus der Bergregion natürl ZH mit hausgemachtem Dörrfrüchtebrot

Karamellierte Cayenne-Ananas mit samtiger Kokosnuss-Limetten-Creme und Lychee-Sorbet

8 Gang Silvestermenü: 165.- inkl. Mineralwasser und Kaffee (Ticketing online)

Brunch am 25.12., 26.12. und 1.1.2025

Lachs, regionales Brot aus der Bäckerei Nüssli (Illnau), Schweizer Butter, Honig, Marmeladen, Schweizer Wurst von der Metzgerei Buffoni (Illnau), Käse aus der Region Züri Oberland, hausgemachtes Birchermüesli, Haferflocken, Crisp-Müesli, Früchte-Knusper-Müesli, Cornflakes, Rührei mit Speck, ab 12 Uhr: Kalbsschulterbraten mit kräftiger Rotweinsauce, Frühlingsgemüse, Kartoffelstock, ab 13 Uhr: Dessertbuffet

Family-Brunch am 25.12., 26.12. und 1.1.2025: 65.- / Kinder bis 14 zahlen pro Altersjahr nur 1.- (Ticketing online)

Rössli Illnau, Kemptalstrasse 52, 8308 Illnau, www.roessli-illnau.ch, 052 / 235 26 62

