



SCHUBERTS BRASSERIE

Vorspeisen

Jambon Persillé mit Winter Pickles Dijon-Senf / Chips	18,00 €
Strammer Octopuss Eigelbcreme / Rauchpaprika / Gurkeneis	19,50 €
Rote Beete und Walnuss (Vegan) Schwarze Nuss / Belugalinsen	15,00 €
Grünkohleintopf Bregenwurst / Kassler / Kartoffel	12,50 €

Hauptgänge

Challans Entenbrust mit Glühweinjus Orientalischer Rotkohl / Comte-Kloß / Maronen	34,00 €
Seeteufel mit Kerbelrisotto Schwarzwurzel / Pumpernickel /	29,00 €
Süße Ofenkartoffel (vegan) Rosenkohl / Wirsing-Curry /	18,00 €
Cordon Bleu „Schweiz 2.0“ Bündner Fleisch / Appenzeller / Älplermagronen Nüsslisalat	26,00 €
Schuberts Rinderroulade mit Glühweinjus Comte-Kloß / Orientalischer Rotkohl	26,50 €

Dessert

Schoko Malheur (vegan) Kranichbeerensorbet / Pekannuss	12,00 €
Mille-Feuille a la Noel Bratapfel / Rosinen / Marzipan	12,00 €

Menü Noel

Strammer Octopussy
Pulpo / Rauchpaprika / Eigelbcreme / Brioche

Grünkohleintopf
Bregenwurst / Kasseler / Kartoffel

Challans Entenbrust mit Glühweinjus
Orientalischer Rotkohl / Comte-Kloß / Kumquats

Oder

Seeteufel mit Kerbelrisotto
Schwarzwurzel / Pumpernickel / Schwarzwurzelstampf

Mille-Feuille a la Noel
Bratapfel / Rosinen / Marzipan

4 Gang mit Seeteufel 69,00 €
4 Gang mit Challans Ente 74,00 €

Veganes Menü

Rote Beeten mit Walnüssen
Belugalinsen / Schwarze Nuss

Süße Ofenkartoffel
Rosenkohl / Wirsing-Curry / Süßkartoffel

Schoko Malheur
Kranichbeerensorbet / Pekannuss

3 Gang 42,00 €