

## Weihnachtvilla St. Charles Hall 2025

Sehr geehrte Damen und Herren

Auch im Jahr 2025 wird die Villa St. Charles Hall in Meggen zur Weihnachtvilla.  
Nach dem erfolgreichen Start im Dezember 2023, betreibt Kauer Catering die Weihnachtvilla auch im Jahr 2025. Ein Restaurant für besondere Stunden.

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Speisekarte.

Menu-Änderungen werden nach Möglichkeit gerne berücksichtigt.  
Unser Service gibt Ihnen bei Allergien und Unverträglichkeiten, eventuell nach Rücksprache mit der Küche, gerne Auskunft.



Es würde uns freuen Sie bei uns begrüßen zu dürfen.  
Ursula und Fred Kauer

## **Vorspeisen und Suppen**

Im Salzteig gebackene Rande / Burrata / Honig/  
Kumquats / Pistazien 19.-

\*\*\*\*\*

Carpaccio vom Rind / Nori / Crème Fraîche/  
Zitrone / Gartenkresse 24.-

\*\*\*\*\*

Gebeizter Saibling / Apfel-Gurkentatar/  
Wildkräuter/ Buttermilch / Dill-Öl 22.-

\*\*\*\*\*

Winter Blattsalat / Schwarzwurzel / Birne/  
Baumnuss/ Orangendressing 13.-  
mit Kalbsmilken 19.-  
mit Ziegenkäse 19.-

\*\*\*\*\*

Maronensuppe / Rotkohlsorbet 15.-

\*\*\*\*\*

Consommé vom Ochsenschwanz / Sherry / Praline 18.-

## Hauptspeisen

Sous-vide gegarte Kalbskopfbäggli / Glühwein/  
Topinambur / Bimi / Cashews / Wasabi 48.-

\*\*\*\*\*

Rinds- oder Kalbsfilet / Rande (geschmort) / Kartoffelplätzchen / Portweinjus 58.-

\*\*\*\*\*

Hirschfilet / Kräutermantel / Cranberries/ Kaffee/  
Briocheknödel / Sauce Foyot 54.-

\*\*\*\*\*

Kalbshaxe Mailänder Art / Weisswein-Mascarpone-Risotto/  
Winterspinat / Jungzwiebel 45.-

\*\*\*\*\*

Kabeljau und Saibling / Gewürzbalsamico / Champagner-Risotto / Winterspinat 48.-

\*\*\*\*\*

Ravioli / Hummer / Bisque 45.-  
Vorspeise 25.-

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Tagliolini / Trüffel / Luzerner Pecorino 28.-  
Vorspeise 18.-

\*\*\*\*\*

Risotto di zucca / Mascarpone / karamellisierte Baumnüsse 27.-

\*\*\*\*\*

Lasagne / Süsskartoffel / Blattspinat / Kokos / Granatapfel 29.-

## Desserts

Kauers selbergemachte Apfelküchlein / Vanillesauce oder Vanilleglace 14.-

\*\*\*\*\*

Dreierlei von der Felchlin Schokolade  
Mousse / Hafer-Schoko-Crumble / Ganache 18.-

\*\*\*\*\*

Quarkknödel / Zwetschgenragout / Spekulatiusbrösel 15.-

\*\*\*\*\*

Affogato al caffè  
Vanilleglace / Espresso 9.-

\*\*\*\*\*

Glaceauswahl von Dolce Amore in Küssnacht / 5.- pro Kugel  
Vanille / Schokolade / Mango / Mascarpone-Feigen / Joghurt-Waldbeeren  
Schlagrahm 1.50

## Käse

Käseteller mit Feigensenf und Trauben 19.-  
Küssnachter Heumilch Genuss / Emmentaler höhlengereift  
Brillant Savarin / Bleuchâtel / Ziegenkäse

## Süssweine

Sauternes Château Lafaurie-Peyraguey, Bordeaux / 6cl 12.-

Sauternes Château Liot, Bordeaux / 6cl 7.-

Portion Blauschimmelkäse Bleuchâtel zum Süsswein / 9.-

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. Mehrwertsteuer.