

Weihnachtsvilla St. Charles Hall 2026

Sehr geehrte Damen und Herren

Auch im Jahr 2026 wird die Villa St. Charles Hall in Meggen zur Weihnachtsvilla.

Nach dem erfolgreichen Start im Dezember 2023 betreibt Kauer Catering die Weihnachtsvilla auch im Jahr 2026 -ein Restaurant für besondere Stunden.

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen unsere Speisekarte.

Menu Änderungen werden nach Möglichkeit gerne berücksichtigt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Service, gegebenenfalls 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 / Trüffel / Eigelb-Crème
Zitrone / Gartenkresse
22.-

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

Winterblattsalat / Granatapfelkerne
Baumnuss / Orangendressing
13.-
mit Knusperröllchen aus Kräutersaitlingen
17.-

Bouillabaisse / Butterbrioche / Sauce Rouille
22.- / 49.-alsHauptgang

Sellerie-Crèmesuppe / Krevette / San Daniele Rohschinken
18.-

Hauptspeisen

Rehragout / Knöpfli / Rotkraut / Karamelbirne / Baumnüsse
48.-

Rinds- oder Kalbsfilet / Portweinjus / Kartoffelplätzchen / Rande
58.-

Hirschrücken / Preiselbeerjus / Knöpfli / Bimi
54.-

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

Pochierter Steinbutt / Milchsud / Crunchy Senfbutter
Pommes Dauphine / Winterspinat
48.-

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

Gnocchi / Gorgonzola / Pinien / Dörrtomaten
28.- / 18.- als Vorspeise

Risotto / Kernser Pom Pom blanc /
Mascarpone / Luzerner Pecorino
29.-

Desserts

Kauers selbergemachte Apfelküchlein / Vanillesauce oder Vanilleglace
14.-

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

Pavlova / Feigen / Vanilleglace
15.-

Affogato al caffè
Vanilleglace / Espresso
9.-

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

Käse vom Wagen

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

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.