

Eventmenüs Herbst 2023

Verfügbar ab 15 Personen

Menü I

Parmesansuppe
mit Kräuter-Blätterteigstange
CHF 18

Gebratene Crevetten (VNM)
mit Friseésalat, Crème Fraîche und Trauben
CHF 17

Hirschrücken (EU) am Stück gebraten
mit Kirschensauce, Rosenkohlpüree,
Maroni-Crunch und Semmelknödel
CHF 56

Schwarzwälder Tiramisù
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 103

Menü II

Kartoffel-Specksuppe
CHF 12

Nüsslisalat
mit geräucherter Entenbrust (FRA), Nüssen
und gebratenem Kürbis
CHF 19

Rehschnitzel(EU)
mit Preiselbeersauce, Spätzli, Rotkraut und
Maroni
CHF 52

Quarkknödel
mit Rotweinzwetschgen
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 95

Menü III

Kürbis-Currysuppe
CHF 15

Mediterraner Gemüsesalat
mit Ziegenfrischkäse, Currynüssen und Pesto
CHF 16

Gebratenes Zanderfilet (RUS)
mit Auberginentatar, Rahmsauerkraut,
Salzkartoffel und Rucola
CHF 36

Gebrannte Crème
«Grossmutter Art»
CHF 9

Gesamtes Menü
CHF 76