

Eventmenüs Sommer 2023

Verfügbar ab 15 Personen

Menü I

Gazpacho mit Mozzarella Perlen
CHF 12

Rauchlachstatar (NOR)
mit Crème Fraîche, Avocado, Crostini und
Kräutersalat
CHF 17

Roastbeef (CH) englisch gebraten
mit Ofengemüse, Bratkartoffeln, Hollandaise
CHF 49

Gebratene Wassermelone
mit Sauerrahmglace
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 90

Menü II

Melonen-Karottensuppe
mit Cashewkernen
CHF 10

In Sesam marinierter Thunfisch
mit Mango-Kefen-Salat an
Baumnussdressing
CHF 22

Kalbsleberspiess (CH) im Speckmantel
mit grünem Gemüse, gebackenen
Zwiebelringen und Thymianjus
CHF 47

Fruchtsalat mit Sorbet
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 91

Menü III

Gurkenkaltschale
mit grünem Curry und Koriander
CHF 12

Rindfleisch Carpaccio (CH)
mit Olivenöl, Parmesan, Rucola und
Baumnüssen
CHF 18

Gebratenes Frischlachsfilet (NOR)
mit Zitronenravioli, Popcorn Beurre Blanc und
confierten Tomaten
CHF 38

Stracciatella Crème
garniert mit Beeren
CHF 12

Gesamtes Menü
CHF 80