

Eventmenüs Herbst 2022

Verfügbar ab 15 Personen

Herbst Menü 1

Sellerie-Süssmost-Suppe mit Kräuterschaum
CHF 12

Tatar vom Kalb mit gebratenen Pilzen und mariniertem Kürbis
CHF 22

Hirsch-Entrecôte auf Rahmwirsing, glasierte Marroni und
Haselnuss-Schupfnudeln
CHF 52

Nuss-Nugat-Parfait mit Zwetschgenkompott
CHF 12

CHF 98 pro Person

Herbst Menü 2

Süsskartoffelsuppe

CHF 12

Black Tiger Crevetten mit Fenchel-Orangensalat

CHF 16

Rinds-Entrecôte mit Haselnusskruste, Rotweinsauce, Herbstgemüse
und Sellerie-Kartoffelpüree

CHF 52

Marroni-Mousse mit marinierten Kirschen

CHF 12

CHF 92 pro Person

Herbst Menü 3

Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Artischocken und Hausdressing
CHF 14

Pastinakencrèmesuppe
CHF 12

Gebratenes Zanderfilet mit Weinschaumkraut, Würfelkartoffeln und Kräuteröl
CHF 38

Gebrannte Crème «Grossmutter Art»
CHF 9

CHF 73 pro Person