

Eventmenüs Herbst 2018

Verfügbar ab 20 Personen

Herbstmenu 1

80.00 pro Person

Randen-Kartoffeltatar
mit gebratener Jakobsmuschel, Zitronen-
sauerrahm & Kräutersalat

ooo

Eierschwämmlicrèmesuppe
mit Kräuteröl

ooo

Rindsentrecôte
mit Cognacrahmsauce, Röstgemüse
& Kartoffelgratin

ooo

Zitronengras Crème Brûlée
mit Butterkeks

Herbstmenu 2

85.00 pro Person

Marinierte Zucchetti
mit Dörrtomatendressing, Fetabrösel
& Blattsalatbouquet

ooo

Crèmesuppe von Wurzelgemüse
mit Petersilienpesto

ooo

Kalbsnierstück
mit Marsalajus, geschmortem
Fenchel & Kürbispüree

ooo

Mandarinenmousse
mit Maroni

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer