

## **Eventmenüs Herbst 2021**

Verfügbar ab 20 Personen

### **Herbstmenu 1**

*CHF 90.00 pro Person*

Sellerie Süssmostcremesuppe mit Kräuterschaum

ooo

Blumenkohl-Trüffel-Panna Cotta mit mariniertem Kürbis

ooo

Hirschentrecote auf Rahmwirsing, glasierte Maroni & Haselnuss Schupfnudeln

ooo

Nuss Nugat Parfait mit Zwetschgenkompott

### **Herbstmenu 2**

*CHF 82.00 pro Person*

Süsskartoffelsuppe

ooo

Black Tiger Crevetten mit Fenchel Orangensalat

ooo

Rindsentrecote mit Haselnusskruste, Rotweinsauce, Herbstgemüse & Sellerie

Kartoffelpüree

ooo

Maroni Mousse mit marinierten Kirschen

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

## **Herbstmenü 3**

*CHF 73.00 pro Person*

Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Artischocken & Hausdressing

○○○

Pastinakencremesuppe

○○○

Gebratenes Zanderfilet mit Weinschaumkraut, Würfelkartoffeln & Kräuteröl

○○○

Gebrannte Creme «Grossmutter Art»

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