

Menüvorschläge

Menu 1

Büffelmozzarella mit San Daniele Schinken und grilliertem Gemüse

Buffalo mozzarella with San Daniele ham and grilled vegetables

G

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Linsenbeet, an Kräutersauce und Gemüse

Sea bass on lentil bed, herb sauce, and vegetables

A.D.L

Amaretto Parfait an Kaffeesauce

Amaretto parfait with coffee sauce

A.C.E.G.H

pro Person CHF 75.00

Menu 2

Ravioli mit Büffelricotta und Spinat an Cherrytomatensauce

Ravioli with buffalo ricotta and spinach with butter and sage

A.C.E.F.G.H.L.O

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock

Braised beef with red wine sauce, mashed potatoes

Tiramisu

A.C.G.

pro Person CHF 79.00

Menu 3

Waldpilz-Trifolata auf Knoblauchbrot

Mushroom-Trifolata on garlic bread

Rindsfiletwürfel «Stroganoff», mit Reis und Gemüse

Sliced beef filet "Stroganoff", rice and vegetables

Profiteroles

A.C.E.G.H.O

pro Person CHF 82.00

Menu Vegi

Randen-Avocado-Tatar mit Feta

Beetroot avocado tatar with feta cheese

G.E.

Frittierte Blumenkohl-Bällchen mit Pankopanade, Risotto und Gemüse

Fried Cauliflower balls with breadcrumb, risotto and vegetables

E.

Tiramisu

A.C.G.

pro Person CHF 65.00

Menu Vegan

Kleine Poke bowl mit Quinoa und Tofu

Small Poke bowl with quinoa and tofu

A.E.F.LN

«Mongolianbeef» mit Basmatireis und Gemüse (vegan)

«Mongolianbeef» with Basmatirice and vegetables

A.E.F.L

Fruchtsalat mit Waldfruchtsorbet

Fruit salad with forest fruit sorbet

A.F.H

pro Person CHF 70.00

Preisänderungen vorbehalten

Auswahl Speisen

Die Speisen werden im Tellerservice serviert. Bitte wählen Sie eine Vorspeise, bei Bedarf einen Zwischengang, einen Hauptgang und ein Dessert aus. Entscheiden Sie sich bitte für ein einheitliches Menü für alle. Ausgenommen sind Allergiker oder auch Vegetarier/ Veganer. Preisänderungen vorbehalten.

Vorspeisen

- | | | |
|--------------------------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> | Thunfischtatar mit Avocado D. | 28.00 |
| <input type="checkbox"/> | Gemischter Salat V+ | 12.00 |
| <input type="checkbox"/> | Wintersalat mit Walnüssen, Feigen und getrockneten Tomaten an Himbeer-Vinaigrette V+ E.H. | 15.50 |
| <input type="checkbox"/> | Vitello Tonnato G.D. | 22.00 |
| <input type="checkbox"/> | Waldpilz-Trifolata auf Knoblauchbrot V+ A. | 22.00 |
| <input type="checkbox"/> | Randen-Avocado-Tatar mit Feta V G. | 24.00 |
| <input type="checkbox"/> | Kürbissuppe V+ | 14.50 |

Zwischengänge

- | | | |
|--------------------------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> | Ravioli mit Büffelricotta und Spinat an Cherrytomatensauce V A.G.C. | 24.50 |
| <input type="checkbox"/> | Auberginen Parmigiana V A.G. | 22.50 |
| <input type="checkbox"/> | Tagliolini mit geschnetzelter Riesencrevette, Zucchettistreifen Cherrytomaten und Zitronenzeste A.C.B. | 27.00 |
| <input type="checkbox"/> | Tagliatelle an veganem Bolognese Ragout V+ A.C.F. | 24.00 |

Hauptgänge

- | | | |
|--------------------------|---|-------|
| <input type="checkbox"/> | Auf der Haut angebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitronenrisotto und Gemüse A.D. | 46.00 |
| <input type="checkbox"/> | Gebratene Riesenkrevetten mit Lime, Knoblauch, Koriander und Peperoncini, mit Butterreis und Mangold B.A. | 45.00 |
| <input type="checkbox"/> | Rindsentrecôte in Nusskruste an Taleggiosauce, Birnenrisotto und Gemüse E.H.G. | 59.00 |
| <input type="checkbox"/> | Zürigeschnetztes mit Rösti A.G. | 48.00 |
| <input type="checkbox"/> | Maispoulardenbrust an frischen Kräutern, Nudeln und Gemüse A.C.G. | 42.00 |
| <input type="checkbox"/> | Kalbscordon bleu mit Kartoffelsalat und Gemüse A.C.G. | 49.50 |
| <input type="checkbox"/> | «Mongolianbeef» mit Basmatireis und Gemüse V+ F.N. | 38.00 |
| <input type="checkbox"/> | Blumenkohl mit Pankopanade, Risotto und Gemüse V | 34.00 |
| <input type="checkbox"/> | Auberginen Parmigiana, Parmesanrisotto und Gemüse V+ A.G. | 38.00 |

Dessert

- | | | |
|--------------------------|--|-------|
| <input type="checkbox"/> | Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet V+ | 14.00 |
| <input type="checkbox"/> | Schoggikuchen mit flüssigem Kern und Waldfruchtsorbet A.G.C. | 14.50 |
| <input type="checkbox"/> | Tiramisù A.C.G. | 13.50 |
| <input type="checkbox"/> | Pannacotta mit Saisonfrüchten G. | 13.00 |
| <input type="checkbox"/> | Caramelköppli mit Rahm C.G. | 13.00 |
| <input type="checkbox"/> | Warme Zwetschgen mit Vanilleglace G. | 14.00 |