



## Menu Vorschlag 1

Vorspeise:

### **Tomatencreme Suppe mit Gin**

*Britisches Meisterstück*

oder

### **Kopfsalat**

*mit Hausdressing*

Zwischengang:

### **Hausgemachte Tortelloni**

*Gefüllt mit Hackfleisch an Butter und Salbei*

Hauptgang:

### **Scaloppine al Limone**

*Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce & Safran Risotto*

oder

### **Kurz gebratenes Thunasteak im Sesammantel**

*Mit süßem Soja-Chili-Dressing abgeschmeckt, dazu Spinat*

Dessert:

### **Hausgemachter Tiramisu**

*Ein Klassiker*

Total CHF 78.50 /p.P.  
Ohne Zwischengang CHF 67.50 /p.P.



## **Menu Vorschlag 2**

*Vorspeise:*

### **Kartoffelcreme Suppe**

*Mit Trüffelöl*

*oder*

### **Nüsslisalat**

*Mit Ei und Speck*

*Zwischengang:*

### **Pennette Pasticciati**

*An einer Bolognese Sauce mit Rahm & Erbsen*

*Hauptgang:*

### **Rindspillard**

*Hauchdünn geklopftes Rindsschnitzel aus erstklassigem Filet serviert mit Gemüse*

*oder*

### **Riesencrevetten Butterfly**

*An Olivenöl mit Kräutern und Chilischoten dazu Reis*

*Dessert:*

### **Panna Cotta**

*Mit Passionsfrucht*

Total CHF 89.50 /p.P  
Ohne Zwischengang CHF 75.50 /p.P.



## Menu Vorschlag 3

*Vorspeise:*

### **Verschiedene saisonale Vorspeisen**

*nach mediterrane Art.*

*Wir stellen alles in der Mitte des Tisches und  
jeder bedient sich nach Lust & Laune.*

*Guten Appetit*

*Zwischengang:*

### **Hausgemachte Trüffelravioli**

*Gefüllt mit Quarkkäse an einer Trüffelrahmsauce*

*Hauptgang:*

### **US Rindsfilet** (200 gr.)

*Erstklassiges Filet mit Kräuterbutter serviert*

*oder*

### **Grillierte Seezunge** (500–600gr.)

*Mit einer Beilage nach Wahl.*

*Dessert:*

### **Weisses Schoggimousse**

*Mit Waldbeeren*

Total CHF 99.50 /p.P.  
Ohne Zwischengang CHF 86.50 /p.P.