



Menu Vorschlag 1

VORSPEISE

Tomatencrème Suppe mit Gin

Britisches Meisterstück

oder

Kopfsalat

mit Hausdressing

HAUPTGANG

Scaloppine al Limone

Kalbschnitzel an einer Zitronensauce & Safran Risotto

oder

Kurz gebratenes Thunasteak im Sesammantel

Mit süßem Soja-Chili-Dressing abgeschmeckt, dazu Spinat

DESSERT

Profiteroles

mit Pistazien & Fior di Latte

Total CHF

68.50 /p.P



Menu Vorschlag 2

VORSPEISE

Kartoffelcreme Suppe

Mit Trüffelöl

oder

Nüsslisalat

Mit Ei & Speck

HAUPTGANG

Rindspailard

Hauchdünn geklopftes Rindsschnitzel aus erstklassigem Filet serviert mit Gemüse

oder

Riesencrevetten Butterfly

An Olivenöl mit Kräutern und Chilischoten dazu Reis

DESSERT

Tiramisu

Total CHF

81.50 /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

HAUPTGANG

US Rindsfilet (200 gr.)

Erstklassiges Filet mit Kräuterbutter serviert
oder

Grillierte Seezunge (500-600gr.)

Mit einer Beilage nach Wahl

DESSERT

Cheesecake mit Crumble

Total CHF

89.50 /p.P