



## 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

#### **Riesengrillen Butterfly**

An Olivenöl mit Kräutern und Chilischoten dazu Reis

### DESSERT

---

#### **Panna Cotta**

Mit Passionsfrucht

<b>Total CHF</b>	89.50 /p.P
<b>Ohne Zwischengang CHF</b>	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

<b>Total CHF</b>	99.50 /p.P
<b>Ohne Zwischengang CHF</b>	86.50 /p.P