

Menüvorschläge ab 15 Personen

Menü 1 :

Grüner Blattsalat

Lasagne « al forno »
mit Bolognese und Béchamel Füllung
mit Käse überbacken

Kl. Coupe Dannemark
29.50

Menü 2 : (Végi)

Minestrone

Melanzane « alla parmiggiana »
Auberginen mit Ei und Parmesan paniert
an Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

Fondant au chocolat mit Vanille Glace
33.50

Menü 3 : (Végi)

Bouillon mit Ei

Risotto « ai funghi porcini »
Steinpilz-Risotto mit Cherry-Tomaten

Tiramisu
35.50

Menü 4 :

Tomaten-Crèmesuppe

Schweinsschnitzel (CH) an Zitronensauce
mit Butter-Tagliatelle

Panna cotta mit Waldbeerensauce
38.50

Menü 5 :

Nüssli Salat mit Ei, Speck und Croutons

« Manzo brasato » (CH)
Rindsschulterbraten an Rotweinsauce
mit Polenta und Gemüse

Zitronentorte
45.50

Menü 6 :

Kürbis-Crèmesuppe

Ossobucco « alla Milanese » (Kalb)
mit Safran-Risotto

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune
49.50

Menü 7

Bouillon mit Flädeli

Seezungenfilets an Weissweinsauce
mit Blattspinat und Salzkartoffeln

Zitronensorbet mit Vodka
49.50

Menü 8 :

Lauch-Kartoffelsuppe

Rinds-Entrecôte (Aus)
an Grünerpfeffersauce
mit Gemüse und Rösti-Kroketten

Zwetschgenwähe
56.50

Menü 9 :

Bouillon mit Sherry

Sorbet « Colonel »
Zitronen Sorbet mit Vodka

Rindsfilet Médaille (AUS) 150 gr.
an Morchel-Rahmsauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse

Toblerone Shoggi-Mousse
64.50

**Pro Gruppe max. 2 verschiedene Menü's
plus 1 Vegi**