

Dinnerangebot

Menü 2019, CHF 89.00*

Raffinierte Kürbissuppe mit Kurkuma verfeinert
Federkohl-Chips
Gedämpftes Teigtäschchen gefüllt mit Gemüse

Kalbsfleisch-Involtino gefüllt mit Bresaola, Spinat,
Mascarpone und Salbei, Kräftiger Jus
Hausgemachter Kartoffelstampf
Gemüsepotpourri

Schokoladen-Biskuit-Törtchen
«Création Philippe Urraca»
Cremiges Pistazieneis
Marinierte Zitrusfrüchte

Menü 2019 vegetarisch, CHF 89.00*

Raffinierte Kürbissuppe mit Kurkuma verfeinert
Federkohl-Chips
Gedämpftes Teigtäschchen gefüllt mit Gemüse

Kichererbsen-Dal mit Linsen
Süsskartoffel-Taler
Gemüsepotpourri

Schokoladen-Biskuit-Törtchen
«Création Philippe Urraca»
Cremiges Pistazieneis
Marinierte Zitrusfrüchte

Menü Danse, CHF 98.00*

(ab 50 Personen)

Raffinierte Kürbissuppe mit Kurkuma verfeinert
Federkohl-Chips
Gedämpftes Teigtäschchen gefüllt mit Gemüse

Rindsfiletwürfel an sämiger Dijon Senfsauce «à l'ancienne»
Hausgemachter Kartoffelstampf
Gemüsepotpourri

Schokoladen-Biskuit-Törtchen «Création Philippe Urraca»
Cremiges Pistazieneis
Marinierte Zitrusfrüchte

Menü Musica, CHF 118.00*

(ab 50 Personen)

Lachstartar und Lachskaviar mit Limettencreme

Feine Tranchen vom Kalbsfilet
Zweierlei Kartoffelgnocchi
Frisches Marktgemüse

Vom Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner
Pâtisserie aus Mandarinengelee,
weisses Kaffeebohnen- und Schokoladenmousse
Mandelküchlein mit Zimtstreusel, begleitet von einer Kugel
Sauerrahmglace

* Die Getränke werden nach Aufwand verrechnet.
Bitte geben Sie bei der Bestellung Allergien und Intoleranzen bekannt.

