

Event Menü

Wenn nicht anders vermerkt, stammen alle Fleisch- und Fischerzeugnisse aus Schweizer Produktion.
Alle Allergeninformationen erhalten Sie beim Servicepersonal.

...geniessen wie die Stars

Begrüssung

Cüpli Prosecco oder Orangensaft

Weisswein

St. Saphorin AOC Les Déserts, 2019
Les Fils Rogivue, Lavaux, Schweiz
Traubensorte: Chasselas

Rotwein

Primitivo di Manduria DOP, 2020
Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano, Italien
Traubensorte: Primitivo

Mineralwasser & Süssgetränke

Rhazünser, Arkina, diverse Süssgetränke

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle
Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei

Kaffee

Kaffee, Espresso oder Sirocco Tee

Roastbeef Carpaccio

mit Majoran-Emulsion, Rosenkohl und Radiesli

oder

Steinpilztatar

auf Briochetoast mit Kürbiskernen und Balsamico

Im Ofengegartes Kalbsnierstück an Cognacsauce

dazu Röstkartoffeln und mediterrane Zucchini

oder

Tortelloni mit Spinat und Ricotta

an Zitronensauce

Zuppa inglese

mit Waldbeeren

Menü Fleisch inkl. aller Getränke	CHF 102.00
Menü Fleisch inkl. Softgetränke	CHF 92.00
Menu Vegetarisch inkl. aller Getränke	CHF 92.00
Menu Vegetarisch inkl. Softgetränke	CHF 82.00