

Event Menu

Art on Ice

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

...geniessen wie die Stars

Begrüssung

Cüpli Prosecco oder Orangensaft

Weisswein

Grillo, 2021

Baglio di Grisi Sicilia, Italien

Traubensorte: Grillo

Rotwein

Tempranillo Crianza, 2018

Navarra, Spanien

Traubensorte: Tempranillo

Mineralwasser & Süssgetränke

Rhazünser, Arkina, diverse Süssgetränke

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle

Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei

Kaffee

Kaffee, Espresso oder Sirocco Tee

Kalt aufgeschnittenes Kalbsnierstück
mit Kapern-Thunfischvinaigrette dazu Rucola

oder

Randen-Carpaccio
mit Orangen und Ziegenfrischkäse

Am Stück gegartes Rindsfilet
mit Whiskyjus dazu Kartoffelkrapfen und bunte Karotten

oder

Cappellacci gefüllt mit Spinat
an Trüffelsauce dazu Tomaten und Burrata

Vanille-Joghurtterrine
mit Rhabarber

Praliné von Rolf Mürner
Kaffee, Passionsfrucht oder Caramel

Menü Fleisch inkl. aller Getränke CHF 108.00

Menü Fleisch inkl. Softgetränke CHF 98.00

Menu Vegetarisch inkl. aller Getränke CHF 98.00

Menu Vegetarisch inkl. Softgetränke CHF 88.00