

# Event Menu

michael  
bubblé

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

*...geniessen wie die Stars*

### Begrüssung

Cüpli Prosecco oder Orangensaft

### Weisswein

Grillo, 2021

Sicilia, Baglio di Grisi, Italien

Traubensorte: Grillo

### Rotwein

Nero d'Avola, 2021

Trapani, Baglio di Grisi, Italien

Traubensorte: Nero d'Avola

### Mineralwasser und Süssgetränke

Rhazünser, Arkina, diverse Süssgetränke

### Bier

Feldschlösschen Hopfenperle

Feldschlösschen Weizenfrisch alkoholfrei

### Kaffee

Kaffee, Espresso oder Sirocco Tee

### **Geräucherter Pastrami**

mit geschmorten Oliven, Mozzarellacrème  
und Basilikum-Emulsion

oder

### **Gebackener Blumenkohl**

mit geschmorten Oliven, Mozzarellacrème  
und Basilikum-Emulsion

\*\*\*\*\*

### **Im Ofen gegartes Roastbeef**

mit Schalottenjus

dazu Kartoffel-Karottenstampf und Romanesco

oder

### **Spinat-Gnocchi**

mit Federkohl und Süsskartoffeln

\*\*\*\*\*

### **Mokka-Mousse mit Toffee-Sauce**

und Crumble

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