

Menüvorschläge

Business 3-Gang zur Wahl

Unser CHF 35.00 - Angebot – für Gruppen ab 10 Personen

**Wählen Sie aus den Angeboten
eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert**

Vorspeisen

1. Geschmorter Chicorée mit Orangenfilets und konfierten Kirschtomaten
2. Bruschetta, belegt mit Tomaten und Zwiebeln mit Basilikum, kleines Salatbouquet
3. Eisbergsalat mit Speck, Brotroutons und Parmesandressing
4. Gemüseterrine mit Cumberlandsaucen und Zaziki, kleines Salatbouquet
5. Wassermelonen-Kaltschale mit Pfefferminz

Hauptgänge

1. Rindsroulade, gefüllt mit Appenzellerkäse und getrockneten Tomaten, Nudeln und Mandelbroccoli
2. Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“, leicht getrüffeltes Kartoffelpurée, glacierte Kefen
3. Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse und Oliven, Safranrisotto
4. Forellenfilet auf der Haut gebraten mit karamelisiertem Salbei-Zwiebeln und Erbsenpurée

Vegi

1. Tofu im Sesammantel mit Basmatireis und Pak-Choi (Chinesischer Kohl)
2. Kräutersaitling (Pilz) in Butter gebraten mit Tomaten-Apfelrisotto

Dessert

1. Safranparfait mit Traubenkompott
2. Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanille-Glace
3. Tonka-Bohnen (Bittermandeln) Crème-Brulée mit Früchte Espuma
4. Mango- und Papayataratar mit süßem Mascarpone und Granatapfel
5. Joghurt-Mousse mit Haselnusskrokant und Himbeersauce

14. Mai 2016/aa