

Menuvorschläge

Ab 15 Personen

MENU 1 33.–

Gemischer, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Saltimbocca milanese, Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei,
dazu Weissweinsrisotto

MENU 2 33.–

Gemischer, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Piccata Veronese, Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken
dazu Weissweinsrisotto

MENU 3 33.–

Gemischer, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce
dazu Butternudeln

MENU 4 29.–

(ab 25 Personen)

Gemischer, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Schweinsbraten an Rosmarinjus
dazu Kartoffelstock

MENU 5 37.–

Gemischer, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Kalbsvoren «Grossmutterart» mit Speck, Champignons und Silberzwiebeln
dazu Kartoffelstock

Menuvorschläge

Ab 15 Personen

MENU 6 (ab 25 Personen, muss 8 Tage vor dem Anlass bestellt werden) 42.–

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock

MENU 7 33.–

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Pouletbrust «Firenze» gebraten auf Orangensauce
dazu Weissweinisotto

MENU 8 35.–

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Schweinssteak «Luccullus» gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto

MENU 9 (vegetarisch) 28.–

Gemischter, grüner Blattsalat garniert mit Karotten, Mais und Tomaten

Auberginen-Piccata, Auberginen-Scheiben in Ei und Parmesan gebacken,
dazu Basilikumrisotto und Tagesgemüse

Vegetarisch	Stärkebeilage des gewählten Menus mit 3 verschiedenen Gemüsen
Kalbfleisch	Kalbfleisch ist anstelle von Schweinefleisch möglich. Aufpreis pro Person beträgt 9 Franken.
Gemüsebeilagen	Bohnen (+ 4.–), Broccoli mit Mandeln (+ 5.–), Tricolore aus Karotten, Kohlrabi und Zucchini (+ 6.–),
Beilagen	Weissweinisotto, Safranrisotto (+ 2.–), Proseccorisotto (+ 2.–), Trockenreis, Butternudeln, Kartoffelstock

Menuvorschläge

Ab 15 Personen

TAGES-DESSERTS IM GLAS SERVIERT

PANNA COTTA	mit Himbeersauce und Waldbeeren	7.50
TIRAMI-SU	mit Espresso und Amaretto	7.50
SCHOKOLADENMOUSSE	mit Himbeersauce und Rahm	7.50
CARAMELKÖPFLI	mit Rahm	7.50
CREMA CATALANA	mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	7.50
TIRAMI-SU UND PANNA COTTA	mit Amaretto, Himbeersauce und Waldbeeren	12.–
EISKAFFEE	mit Espresso und Kaffeelikör	10.50
COUPE ROMANOFF	(Frühling/Sommer) – Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	11.50
COUPE NESSELRODE	(Herbst/Winter) – Vermicelles mit Vanille-Glace, Meringues und Rahm	11.50
COUPE DÄNEMARK	Vanille-Glace mit Schokoladensauce und Rahm	10.50

Menuvorschläge

Ab 15 Personen

ALTERNATIVE VORSPEISEN Anstelle von gemischtem grünen Blattsalat garniert (Aufpreis pro Person)

KALTE VORSPEISEN

INSALATA MISTA	gemischte Gemüse- und Blattsalate	2.50
MOZZARELLA CAPRESE	Mozzarella di Buffalo mit Tomaten, Basilikum, Balsamico und Olivenöl	7.00
NÜSSLISALAT MIMOSA	Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Frenchdressing	4.50
NÜSSLISALAT BOSCAIOLA	Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico Dressing	8.50

AUS DEM SUPPENTOPF

ZUPPA DI POMODORO	Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmhaube	2.50
ZUPPA AI PORCINI	Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	2.50
ZUPPA AI ASPARAGI	Spargelcremesuppe (April bis Juni)	2.50
ZUPPA ALLA ZUCCA	Kürbissuppe mit Kürbiskernöl (Oktober bis März)	2.50
BRODO CON VERDURE	Bouillon mit Gemüsejulienne und Portwein	2.50

GETRÄNKE

MINERALWASSER	San Pellegrino und Aqua Panna	1 Liter	9.50
HAHNENWASSER	Granderwasser	1 Liter	6.-
KAFFEE UND ESPRESSO	Ticino und Franco		4.50

Menuvorschläge

Ab 15 Personen

Herkunftsbezeichnung

Kalb, Schweine- und Pouletfleisch: Schweiz
Rindfleisch: Irland, Südamerika, Schweiz

Ermässigungen
ab 3-Gang-Menü

Auf den Menupreis pro Person:
ab 41 Personen 5% und ab 61 Personen 7%

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag, 11.00 bis 23.00 Uhr,
für Bankette bis 24.00 Uhr/späteste check-out-Zeit für Anlässe am Mittag: 15.00 Uhr