

Menuvorschläge zu CHF 65 pro Person

Hausgemachte Hochzeitsuppe

* * * *

Grüner Salat

* * * *

Rindsfilet Diavolo

mit Pommes Soufflé und Gemüse

* * * *

Dreierlei Sorbet

Rindsconsommé

mit Gemüsejulienne und Sherry

* * * *

Tomaten-Zwiebel-Salat

* * * *

Kalbssaltimbocca an Marsalajus

dazu Parmesanrisotto

* * * *

Rüebli Torte

Hausgemachte Blumenkohlcrème

* * * *

Gemischter Salat

* * * *

Roastbeef an Sauce Bearnaise

dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce

* * * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Hausgemachte Pilzcrème

* * * *

Tomaten-Rucolasalat mit Parmesanspänen

* * * *

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

serviert mit Rösti

* * * *

Coupe Dänemark

Vitello Tonnato

* * * *

Endivien Salat

* * * *

Lammkoteletten Provençal-Art

mit Veltliner Polenta

* * * *

Eiskaffee

Quiche Lorraine mit Tomatensauce

* * * *

Nüsslisalat mit Ei

* * * *

Riesengrillen an Currysauce

dazu Reis

* * * *

Ananas-Carpaccio mit Kokosglacé

Penne Arrabiata

* * * *

Gurkensalat

* * * *

Kalbssteak an Pilzrahmsauce

dazu Kartoffelstock und Rosenkohl

* * * *

Hausgemachtes Tiramisù

Ravioli gefüllt mit Ricotta Spinat

an Butter Salbei

* * * *

Karottensalat

* * * *

Zanderfilet gebraten an Kräutersauce

mit Safranrisotto und Brokkoli

* * * *

Weisses Schokoladenmousse