



Unsere Empfehlungen für Gruppen

MENÜ 1

(nur auf Vorbestellung)

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing
Ofenfleischkäse mit Rosmarinkartoffeln, Ofenzwiebeln und Senf

Verschiedene Dessertvariationen im Glas serviert

CHF 35.– pro Person

MENÜ 2

Kleiner Haussalat mit Oliven, Cherrytomaten und Büffelmozzarella
Zart gegarte Pouletbrust mit Ofengemüse, Rosmarinkartoffel und Palavrion Haussauce
Verschiedene Dessertvariationen im Glas serviert

CHF 45.– pro Person

MENÜ 3

Rindstatar "BIO Knospe" mit Brioche Toast
Schottisches Lachssteak aus dem Ofen mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Ananas-Limonen-Chutney
Verschiedene Dessertvariationen im Glas serviert

CHF 59.– pro Person

MENÜ 4

Avocado-Tatar mit hausgeräuchertem Lachs
Zart gegartes Rindersteak mit Kartoffelgratin, saisonalem Gemüse und Chimmichurri
Verschiedene Dessertvariationen im Glas serviert

CHF 65.– pro Person

MENÜ 5

Hausgeräucherter Lachs mit Apfel-Meerrettich-Creme und Brioche Toast
Argentinisches Rindsentrecôte (200g) mit Cafe de Paris-Butter und Kartoffelgratin
Verschiedene Dessertvariationen im Glas serviert

CHF 75.– pro Person