

MENÜ VORSCHLÄGE

Menù 1

- Vitello tonnato
- Hausgemachte saison Ravioli an Nussbutter und Parmesanspliter
- Drei verschiedene Dessert 52,-

Menù 2

- Saisonsalat
- Kalbsmedallions-Saltimbocca alla Romana mit Butter-Spinat und Safranrisotto
- Mangocreme mit Hausgemachte Yogurtglace 56,-

Menù 3

- Zucchini-Kartoffeln Minze Suppe
- Frische Spinat Salat mit Ei und Speck
- Kalbsfilet an Rosmarinjus mit gratinierte Brokkoli und Ofenkartoffeln
- Panna cotta mit Waldbeerenfrucht 68,-

Menù 4

- Antipasto dello Chef (Caprese Salat, Rindscarpaccio, Vitello tonnato)
- Feines Spinat-Risotto mit Gorgonzola und Pistazien
- Rindsmedallions an Primitivosauce mit gegrillte Cherrytomaten und Thymiankartoffeln
- Feigen-Schoggi Parfait 78,-

Menù Pinsa

- Gemischter Salat
 - Pinsa Plausch
 - Dessert
- Ab 15 Personen 28,-

Menù Kastanie

- Unsere Antipasto Kastanie.... Mediteranische Spezialitäten
- Ab 15 Personen nur Ab Montag bis Donnerstag 34,-



- Wenn Sie es wünschen kreieren wir die Menüs auch mit saisonalen Produkten.

- Garantierte Gästezahl

Bis 48 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir gerne von Ihnen die genaue Gästeanzahl,

welche dann massgebend für die Verrechnung ist.

- Menüdruck

Wir drucken Ihr Menü mit dem von Ihnen gewünschten Titel kostenlos.

- Blumen dekoration

Auf Wunsch bestellen wir gerne für Sie Blumen dekoration, je nach Grösse kosten ab 50 Fr.

- Geschlossene Gesellschaft

Bei grossen Banketten ist es möglich unser ganzes Restaurant als geschlossene

Gesellschaft zu reservieren.

Mindestumsätze: Montag bis Donnerstag 3000 Fr.

Freitag bis Sonntag 4000 Fr.