

WEINRAUM SPECIAL

von 10 bis 28 Personen

MENU RUNDREISE

Menu 89, optional Weinbegleitung 30

MEDITERRANES OFENGEMÜSE

mit Zucchetti, Peperoni, Auberginen, Karotten und Kichererbsen, serviert mit Hummus und Koriander
ooo

CONFIERTES KABELJAUFLET

mit Oliven, Sellerie, Rosinen und Safran
ooo

RHEINTALER MAISPOULARDENBRUST

mit Safran mariniert, serviert mit gerösteten Honig-Haselnüssen und hausgemachten Taglierini
ooo

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

MENU ITALIENISCHES FLAIR

Menu 75, optional Weinbegleitung 25

TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

mit Büffelmozzarella aus Kampanien, verschiedenen Tomaten und Basilikum
ooo

TAGLIATA DI MANZO

Tranchiertes «SwissPrim» Rindsentrecôte vom Grill, serviert auf Rucola mit Parmesanspänen und Rosmarin-Ofenkartoffeln
ooo

ZITRONENPARFAIT

mit Minze und Basilikum

MENU FERNWEH

Menu 65, optional Weinbegleitung 25

GEMÜSEFRITTATA

lauwarm serviert, mit Joghurt, Kräutern und Granatapfel
ooo

GAMBAS Y PULPO

sautierte Riesenkrevetten und Pulpo mit Tomaten und Petersilie
ooo

GRAND CRU SCHOKOLADENMOUSSE

mit weissem Schokoladenkuchen und Sauerrahmeis