

# MENUVORSCHLÄGE RESTAURANT TERRASSE

Ab 10 Personen wählen Sie bitte eines der folgenden Menus.

## MENU 1

*Vegetarisch*

**CHF 55.00**

**CHF 52.50**

Blattsalat mit Feta, Tomaten, Oliven und gerösteten Pistazien

\*\*\*\*\*

Zander im Tempurateig gebacken mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Tartare

\*\*\*\*\*

Ballon Framboise mit Joghurtglacé

## MENU 2

*Vegetarisch*

**CHF 60.00**

**CHF 54.00**

Tomatensalat provençale mit Schalotten-Kräutervinaigrette

\*\*\*\*\*

Knusprig gebratenes Mistkratzerli  
mit Knoblauch, Rosmarin, Zitrone, grobem Pfeffer und Risotto

\*\*\*\*\*

Dunkles Schokoladen-Mousse mit Doppelrahm

## MENU 3

*Vegetarisch*

**CHF 66.00**

**CHF 51.50**

Gemischter Salat mit Sprossen mit Kräutern

\*\*\*\*\*

Entrecôte grilliert in Tranchen geschnitten mit Sauce Riviera und Pommes allumettes

\*\*\*\*\*

Waldbeeren mit Mascarpone-Mousse und Zitronenmelisse

## MENU 4

*Vegetarisch*

**CHF 68.50**

**CHF 51.00**

Gazpacho – kalte spanische Tomatensuppe mit Peperoni und Chili

\*\*\*\*\*

Frische Eglifilets meunières mit Nussbutter und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Crème brûlée provençale

## MENU 5

*Vegetarisch*

**CHF 74.50**

**CHF 61.50**

Mariniertes Lachs- und Seeteufel-Carpaccio mit Zucchetti und Balsamico

\*\*\*\*\*

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste im Ofen gratiniert, dazu Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Käseauswahl mit Brie de Meaux, Roquefort und Gruyère

***Vegetarische Hauptgänge (als Alternative zu den Fleisch- und Fischhauptgängen)***

Couscous mit grilliertem Gemüsespiess und Kräuterjoghurt

Zitronenrisotto mit Cherry-Tomaten