

Ihr Anlass

Lassen Sie sich von unseren kulinarisch vielseitigen Gerichten inspirieren und überzeugen.
Wir kochen, wenn möglich, mit biologischen und regionalen Produkten.

Das Apéro-Angebot gilt ab 10 Personen.

Weniger als 10 Gästen bieten wir Oliven und Dörrtomaten mit Rosmarin-Focaccia oder eine Auswahl aus der aktuellen Abendkarte an.

Das Bankett-Angebot gilt ab 14 Personen und Sie entscheiden sich für ein Gericht.

Bei weniger als 14 Gäste, bewirten wir Sie gerne mit der Auswahl der Abendkarte vor Ort.

Bitte beachten Sie, dass die Apéros keine vollständige Mahlzeit ersetzen.

Apéro-Häppchen zum Auswählen und selber zusammenstellen

Oliven und Dörrtomaten		5.00
Rosmarin-Focaccia		2.00
Gebackene Windbeutel mit Käsefüllung	(2 Stück)	4.00
Rauchlachstartar mit Dill-Sauerrahm in Blinis	(2 Stück)	6.00
Gebackene Speckdatteln	(2 Stück)	5.00
Vegetarische Quiche Lorraine	(1 Würfel)	5.00
Vegetarische Saisonsuppe im Glas		3.00
Tramezzini vegetarisch	(2 Triangel)	7.00
Tramezzini Fleisch / Fisch	(2 Triangel)	9.00

Die Preise verstehen sich pro Person.

Falls gewünscht, werden die zusammengestellten Häppchen pro Person auf Teller angerichtet.

Kalte Vorspeisen

Cäsar-Salat mit Rosmarin-Focaccia und Speckwürfel	15.00
Spinat-Ricotta-Roulade «Veranda»	15.00
Randenmousse auf Beluga-Linsen mit Salat	15.00
Marktsalat	12.00

Warme Vorspeisen

Vegetarische Saisonsuppe mit Einlage	12.00
mit Fleisch oder Fischeinlage	15.00
Salbei-Artischockenravioli mit Zitronen-Hollandaise	16.00

Hauptgänge

Gebratene Perlhuhnbrust mit Balsamicobutter auf Gelberbspüree und Pinienkern-Bulgur	40.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Rosmarinkartoffeln	54.00
Aubrac-Siedfleisch mit «Salsa verde» und Butterkartoffeln	38.00
Schweinsfilet im Kräutermantel mit Venere-Reis	45.00

Jeder Hauptgang wird mit Saisongemüse serviert.

Indisches Gemüsecurry mit Daal, Chutney, Raita und Jasminreis	30.00
Gemüse-Ricotta-Strudel auf Saisongemüsecombo	28.00

Fisch- und Wild- sowie vegane Angebote auf Anfrage.

Desserts

Panna cotta mit saisonalem Früchtekompott	12.00
Zitronen-Baisertörtchen	14.00
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Saison-Sorbet	15.00
Tarte Tatin mit «Fior di latte» Glacé	15.00