



2-GANG MENU

Fire and Ice“ Karotten-Ingwersüppchen mit Mangosorbet^(G/L)

Geschmorrtes Kalbsbäggli auf Gemüse-Rotweinjus
mit Kartoffelstampf^(GF)

ODER

Süsskartoffelgnocchi mit frischem Blattspinat,
gebratenen Champignons und gehackten Nüssen



3-GANG MENU

Buntgemischter Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen
und Brotcroûtons^(GF), an Honig-Senfsauce

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerbirne

ODER

Süsskartoffelgnocchi mit frischem Blattspinat, gebratenen
Champignons und gehackten Nüssen

Vermicelle-Tartelette mit Schlagrahm



APERIO RICHE

Pumpernickel-Rondelli mit Randen-Hummus^(L)

Kürbissüppchen^(GF)

Albondigas an rassiger Tomatensauce^(L/GF)

Mediterraner Bulgursalat mit Gemüsewürfeli^(L/GF)

Vegyoza, gefüllte Teigtaschen mit Gemüse an Sesamsauce^(V)

Mini-Schokoladenmuffins mit Nougatcrémefüllung

(Mindestbestellmenge 20 Personen)

Mineral mit / ohne Kohlensäure

Wird separat nach Verbrauch verrechnet

Kaffee & Früchte

1 Kaffee pro Person

1 Mineral pro Person

Früchtekorb saisonal gefüllt

^(G)Gluten / ^(L)Laktosenfrei / ^(GF)Glutenfrei / ^(V)Vegan