

Menuvorschläge zu CHF 58,00 pro Person

52.1 Hausgemachte Hochzeitsuppe

* * * *

Grüner Salat

* * * *

Rindsfilet Diavolo

mit Pommes Soufflé und Gemüse

* * * *

Dreierlei Sorbet

52.2 Rindsconsommé mit Gemüsejulienne und Sherry

* * * *

Tomaten-Zwiebel-Salat

* * * *

Kalbssaltimbocca an Marsalajus
dazu Parmesanrisotto

* * * *

Rüebli Torte

52.3 Hausgemachte Blumenkohlcrème

* * * *

Gemischter Salat

* * * *

Roastbeef an Sauce Bearnaise

dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahmsauce

* * * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce

52.4 Hausgemachte Pilzcrème

* * * *

Tomaten-Rucolasalat mit Parmesanspänen

* * * *

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
serviert mit Rösti

* * * *

Tartufo

52.5 Vitello Tonnato

* * * *

Endivien Salat

* * * *

Lammkoteletten Provençal-Art
mit Veltliner Polenta

* * * *

Eiskaffee

52.6 Quiche Lorraine mit Tomatensauce

* * * *

Nüsslisalat mit Ei

* * * *

Riesencrevetten an Currysauce
dazu Reis

* * * *

Ananas-Carpaccio mit Kokosglacé

52.7 Penne Arrabiata

* * * *

Gurkensalat

* * * *

Kalbssteak an Pilzrahmsauce
dazu Kartoffelstock und Rosenkohl

* * * *

Hausgemachtes Tiramisù

52.8 Ravioli gefüllt mit Ricotta Spinat an Butter Salbei

* * * *

Karottensalat

* * * *

Zanderfilet gebraten an Kräutersauce
mit Safranrisotto und Brokkoli

* * * *

Weisses Schokoladenmousse