



Mezze Menu 59.00 CHF pro Person inklusive Mineralwasser

Your Eventlocation

Menu vom 29. Juli bis 31. Juli

Menu from 29th to 31st July


Menu vom 5. bis 9. August

Menu from 5th to 9th August

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Gemischte Oliven 
in Kräuteröl

Tomaten-Mozzarella Salat

Tabbouleh-Salat 

Pfirsichkaltschale 
mit Mandelschaum

Gartenkresse-Hummus 
mit schwarzem Sesam

MEZZE HAUPTGÄNGE


Tagliata di Manzo
Rindsentrecote (CH)

Halloumi an Oliven-Kräuteröl


Thymian-Tomatenrisotto


Grillgemüse


MEZZE APPETIZER & STARTERS

Mixed olives 
with herbs oil

Tomato mozzarella salad

Tabbouleh salad 

Cold peach soup 
with almond foam

Garden cress hummus 
with black sesame

MEZZE MAIN COURSES

Tagliata die manzo
beef entrecote (CH)

Halloumi with olive herbal oil

Thyme and tomato risotto

Grilled vegetables

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Gefüllte Weinblätter

Gratinierter Ziegenkäse
mit Rosmarin und Honig

Antipasti Grillgemüse 

Mediterranes Tomatensüppchen

Muhammara 
mit gebackenen Kichererbsen
und Kräuteröl

MEZZE HAUPTGÄNGE

Kalbs Scallopine (CH) al limone

Gerösteter Blumenkohl 
mit Granatapfel


Risoni

Blattspinat

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Filled wine leaves

Gratinated goat cheese
with rosemary and honey

Antipasti grilled vegetables 

Mediterranean tomato soup

Muhammara 
With baked chickpeas
and herbal oil


MEZZE MAIN COURSES

Veal scallopine (CH) al limone

Roasted cauliflower 
with pomegranate

Risoni

Leaf spinach

 Vegan

eldora