



Mezze Menu 59.00 CHF pro Person inklusive Mineralwasser


Your Eventlocation

Menu vom 25. bis 29. November

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Zweierlei Crostini 
gebratene Pilze und
Süskartoffel-Feta

Falafel-Mix 
mit veganem Joghurt-Dip

Quinoa-Salat 

Kürbissuppe 
mit Honig und Ingwer

Baba Ganoush 

MEZZE HAUPTGÄNGE

Gebratenes Kalbssteak (CH)
mit Orangen-Jus

«Dal» Ravioli 
mit Kokos-Curry-Schaum

Wild-Reis 


Grillierter Fenchel 


Menu from 25th to 29th November

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Two types of crostini 
fried mushrooms and
sweet potatoes feta

Falafel mix 
with vegan yogurt dip

Quinoa salad 

Pumpkin soup 
with honey and ginger

Baba ganoush 

MEZZE MAIN COURSES

Veal steak (CH)
with orange jus

“Dal” ravioli 
with coconut curry foam

Wild rise 


Grilled fennel 

Menu vom 02. bis 06. November

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Mediterrane Teigtaschen 

Gemischte Oliven 

Süskartoffel-Bohnen-Salat 

Pastinaken-Suppe 

Zitronen-Hummus 

MEZZE HAUPTGÄNGE

Rinds-Entrecote (CH)
mit Kräuterbutter


Hirsebratlinge 
mit veganem Kräuter-Joghurt-Dip


Zweierlei Bratkartoffeln 


Gerösteter Brokkoli 

Menu from 2nd to 6th November


MEZZE APPETIZER & STARTERS

Mediterranean dumplings 

Mixed olives 

Sweet potatoes beans salad 

Parsnip soup 

Lemon hummus 

MEZZE MAIN COURSES

Beef entrecote (CH)
with herb butter

Millet patties 
with vegan herb yogurt dip

Two types of baked potatoes 

Roasted broccoli 

 Vegan  vegetarisch

eldora