



Mezze Menu 59.00 CHF pro Person inklusive Mineralwasser

Your Eventlocation

Menu vom 28. bis 02. Mai

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Pulpo grilliert mit Limette

Gefüllte Champignons
mit Frischkäse

Couscous-Perlen-Salat

Spargel-Creme-Suppe

Baba Ganoush

MEZZE HAUPTGÄNGE

Lammhuft (IRL)
mit Kräuterkruste

Geschmorte Peperoni
mit Quinoa und Gemüse gefüllt

Orecchiette

Gerösteter Broccoli
und Blumenkohl

Menu from 28th to 2nd May

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Grilled pulpo with lime

Filled mushrooms
with cream cheese

Couscous pearl salad

Asparagus soup

Baba ganoush

MEZZE MAIN COURSES

Lamb hump (IRL)
with Herb crust

Braised peppers
filled with quinoa and vegetables

Orecchiette

Roasted broccoli
and cauliflower

Menu vom 05. bis 09. Mai

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Melonen-Perlen
mit Chips vom Rohschinken

Gemischte Oliven

Tomaten-Mozzarella

Blumenkohlcreme-Suppe

Peperoni-Hummus

MEZZE HAUPTGÄNGE

Schweinefilet (CH)
an Cognac-Rahm-Sauce

Frühlings-Pfanne mit Ei

Kartoffel-Mousseline

Karottengemüse

Menu from 5th to 9th May

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Melon pearls
with chips from raw ham

Mixed olives

Tomato mozzarella

Cauliflower crème soup

Bell peppers hummus

MEZZE MAIN COURSES

Pork tenderloin (CH)
with a cognac crème sauce

Stirred fried spring vegetable
with egg

Potato mousseline

Carrots

 Vegan  vegetarisch

eldora