



## Mezze Menu 59.00 CHF pro Person inklusive Mineralwasser

Your Eventlocation

Menu vom 03. bis 07. März

### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Mecimek Köftesi   
rote Linsen-Bällchen

Gebackene Champignons   
mit Gewürz-Mayonaise

Hirse-Taboule 

Orientalische Blumenkohlsuppe   
mit Tahini

Lib el kousa   
Zucchini-Dip

### MEZZE HAUPTGÄNGE

Lammhuft mit Kräuterkruste (IRL)


Kichererbsen-Tajine 


Couscous Perlen 

Gegrillte Pastinaken 

Menu from 3<sup>rd</sup> to 7<sup>th</sup> March

### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Mecimek Köftesi   
red lentil balls

Baked mushrooms   
with spiced mayonnaise


Millet taboule 

Oriental cauliflower soup   
with tahini

Lib el kousa   
Courgette dip

### MEZZE MAIN COURSES

Lamb shank with herb crust (IRL)


Chickpea tajine 

Couscous pearls 


Grilled Parsnip 

Menu vom 10. bis 14. März

### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Zweierlei Bruschetta   
mit Peperoni und Olive

Polpette mit Tomatensauce  
Rindfleisch-Bällchen (CH)

Kichererbsen-Salat 

Topinambur-Creme-Suppe 


Safran-Hummus 

### MEZZE HAUPTGÄNGE

Poulet Saltimbocca (CH)  
mit Salbei und Rohschinken


Melanzane   
Auberginen-Auflauf

Bramata Polenta 


Gebackenes Ofengemüse 

Menu from 10<sup>th</sup> to 14<sup>th</sup> March

### MEZZE APPETIZER & STARTERS

Two kinds of bruschetta   
with pepperoni and olive

Polpette with tomato sauce  
Beef balls (CH)

Chickpea salad 


Jerusalem artichoke cream soup 


Saffron hummus 

### MEZZE MAIN COURSES

Chicken saltimbocca (CH)  
with sage and raw ham

Melanzane   
Aubergine casserole

Bramata polenta 

Baked oven vegetables 

 Vegan  vegetarisch

eldora