

Alle Preise inkl. MwSt. und in Schweizer Franken.

# EATERY

## VORSPEISEN .

Rotkohl- Sellerie Salat mit Apfel- Würfeln  
und Nüssen im Weckglas

Couscous- Salat mit grilliertem Gemüse  
an Hausdressing im Weckglas

## HAUPTSPEISEN .

**Geschmorter Rinderbacken vom Weiderind an Barolo- Sauce serviert mit  
goldbraunem Kartoffelgratin und Wurzelgemüse**

**Cannelloni mit Spinat und Ricotta an rassigem Tomaten- Coulis**

**Sämiger Riesling- Risotto mit Kürbis, Pfifferlingen und frischen Kräutern**

**Gebratene Lachsfilet mit Ratatouille**

## DESSERT .

Panna cotta mit Beeren- Coulis

Blechkuhen mit Zimt

**75 PRO PERSON – À DISCRETION .**

Alle Preise inkl. MwSt. und in Schweizer Franken.

**EATERY**

**FINGERFOOD APÉRO | 25 PRO PERSON .**

Weizentortilla- Rouladen Duette mit Thonmousse/ Schinken und Rucola

Crêpe Häppchen mit Wildlachs, Frischkäse und Jungsalat

Beluga- Linsensalat mit Gemüsebrunnoise mit Forellenfilet

Couscous Salat garniert mit Crevette und Kresse

Hummus mit Thymian dazu Pide- Brot

Tartelettes gefüllt mit Gemüse- Mousse