



EXKLUSIVITÄT
UMGEBEN VON KUNST
EXCLUSIVITY
SURROUNDED BY ART

PLATTEN ZUM TEILEN
AB 6 PERSONEN
FÜR KOMPLETTE TISCHE
IN 3 GÄNGEN

ZWEIERLEI VORSPEISEN
AUSGEWÄHLTE HAUPTSPESIEN
FISCH-FLEISCH-VEGETARISCH
ZWEIERLEI DESSERTS

PLATES TO SHARE
FROM 6 PERSONS
FOR COMPLETE TABLES
IN 3 COURSES

TWO STARTERS
SELECTED MAIN COURSES
FISH-MEAT-VEGETARIAN
TWO KINDS OF DESSERTS

ES WIRD EINE AUSGEGLICHENE
ANZAHL HAUPTSPESIEN
SERVIERT, WÜNSCHEN SIE EINE
ANDERE ZUSAMMENSTELLUNG
LASSEN SIE UNS DAS WISSEN.
PREISDIFFERENZ IST DANN MÖGLICH

THERE WILL BE A BALANCED
NUMBER OF MAIN COURSES
IF YOU WOULD LIKE A DIFFERENT
COMBINATION, PLEASE LET US KNOW.
PRICE DIFFERENCES ARE THEN POSSIBLE

Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und 7,7 % MwSt.
Prices are in CHF incl. service and 7.7 % VAT

VORSPEISEN
STARTERS

Schüssel mit saisonalen Blatt- und
Gemüsesalaten
Bowl with seasonal leaf and vegetable salads

Kürbissuppe mit Amaretto
Pumpkin Soup with Amaretto

FISCH PLATTE
FISH PLATE

Gebratene Eglifilets aus CH Zucht
mit Zitronenbuttersauce
Venere Reis und Saisongemüse
Fried fillets of perch from CH farming
with lemon butter sauce
Venere rice and seasonal vegetables

FLEISCH PLATTE
MEAT PLATE

Gebratenes Rumpsteak-Tagliata
mit Pfeffersauce
Schlosskartoffeln und saisonalem
Gemüse
Roasted rumpsteak tagliata
with pepper sauce
Castle potatoes and seasonal vegetables

VEGETARISCHE PLATTE
VEGETARIAN PLATE

Taglierini mit Trüffel aus der Region
Spinat und Parmesan
Taglierini with truffle from the region
Spinach and parmesan

DESSERTS

Lebkuchen-Panna Cotta
Gingerbread Panna Cotta

Apfelkuchen mit Rahm
Apple pie with cream

CHF 57
pro Teilnehmer/ per participant