



**EXKLUSIVITÄT
UMGEBEN VON KUNST
EXCLUSIVITÉ
ENTOURÉ DE L'ART**

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

**ZWEIERLEI VORSPEISEN
AUSGEWÄHLTE HAUPTSPESISEN
FISCH-FLEISCH-VEGETARISCH
ZWEIERLEI DESSERTS**

**PLATEAUX À PARTAGER
A PARTIR DE 6 PERSONNES
POUR DES TABLES COMPLÈTES
EN 3 SERVICES**

**DEUX SORTES D'ENTRÉES
PLATS PRINCIPAUX CHOISIS
POISSON-VIANDE-VÉGÉTARIEN
DEUX DESSERTS**

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

**IL Y A UN NOMBRE DE PLATS PRINCIPAUX
PRÉDÉFINIS SERVIÉS, SI VOUS SOUHAITEZ UNE
AUTRE COMPOSITION FAITES-LE NOUS SAVOIR.
CELA IMPLIQUE UNE DIFFÉRENCE DE PRIX.**

Preise verstehen sich in CHF
inkl. Service und 7,7 % MwSt.
Les prix sont indiqués en CHF
incl. service und 7,7 % TVA.

VORSPEISEN ENTRÉES

Schüssel mit saisonalen Blatt- und
Gemüsesalaten
Saladier de salades et crudités de la région

Frühlingsknoblauch Suppe
mit einem Oliven Crostini
Soupe à l'ail de printemps et crostini aux olives

FISCH PLATTE PLATEAU DE POISSONS

Gebratene Eglifilets aus CH Zucht
mit Zitronenbuttersauce
und Gemüse-Couscous
Filets de perche sautés d'élevage CH
avec sauce au beurre citronné
et couscous aux légumes

FLEISCH PLATTE PLATEAU DE VIANDE

Gebratenes Rumpsteak-Tagliata
mit Bärlauchjus
Schlosskartoffeln und Saison-Gemüse
Tagliata de Rumpsteak sauté
au jus à l'ail des ours
Pommes château et légumes de saison

VEGETARISCHE PLATTE PLATEAU VEGETARIEN

Erdnuss – Bärlauch Krokette
Sauerrahmsauce und Saison-Gemüse
Croquettes aux cacahuètes
et à l'ail des ours avec sauce à la crème
acidulée et légumes de saison

DESSERTS

Rhabarber – Tiramisu mit
Zartbitterschokolade
Tiramisu à la rhubarbe avec chocolat noir

Apfelkuchen mit Rahm
Tarte aux pommes à la crème chantilly

CHF 57
pro Teilnehmer / par participant