



EXKLUSIVITÄT
UMGEBEN VON KUNST

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

ZWEIERLEI VORSPEISEN
AUSGEWÄHLTE HAUPTSPESISEN
FISCH-FLEISCH-VEGETARISCH
ZWEIERLEI DESSERTS

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

EXCLUSIVITY SURROUNDED BY ART

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

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

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



EMMA's Objekte

VORSPEISEN
STARTERS

**Schüssel mit saisonalen Blatt-
und Gemüsesalaten**

Bowl with seasonal leaf and vegetable salad

Vully-Weisswein-Apfelsuppe mit Grissini

White wine from Vully and apple Soup

FISCH PLATTE
FISH PLATE

**Gebratene Eglifilets aus CH- Zucht
mit Zitronenbutter Sauce**

Wildreis und Gemüse- Couscous

Perch filets of swiss breeding meuniere
with lemon butter sauce

Wild rice and vegetable couscous

FLEISCH PLATTE
MEAT PLATE

**Gebratenes Rumpsteak-Tagliata
mit Merlot Jus**

Schlosskartoffeln und Saisongemüse

Roasted rumpsteak tagliata with merlot juice
Castle potatoes and seasonal vegetables

VEGETARISCHE PLATTE
VEGETARIEN PLATE

**Kräuter-Tagliatelle mit Pilzen
Peperoni Oregano und Tomatensauce**

Herb tagliatelle with mushrooms
pepperoni oregano and tomato sauce

DESSERTS

**Sesamkrokantparfait mit
Traubenkompott**

Crunchy sesame parfait
with grape compote

Apfelkuchen mit Rahm

Apple tarte with whipped cream

CHF 57 pro Teilnehmer / per Guest