



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

REPAS EXCLUSIF ENTOURÉ D'ART

PLATEAUX À PARTAGER
DÈS 6 PERSONNES
POUR DES TABLES COMPLÈTES
EN 3 SERVICES

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

UN NOMBRE DE PLATS PRINCIPAUX
PRÉDÉFINIS SERA SERVI. SI VOUS
SOUHAITEZ UNE AUTRE COMPOSITION
DITES-LE-NOUS. CELA IMPLIQUERA UNE
ADAPTATION DE PRIX.

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



EMMA's Objekte

VORSPEISEN / ENTRÉES

Schüssel mit saisonalen Blatt- und Gemüsesalaten

Saladier de légumes en salade
et salades vertes de saison

Vully-Weisswein-Apfelsuppe mit Grissini

Soupe au vin blanc du vully et à la pomme

FISCH PLATTE

PLATEAU DE POISSONS

Gebratene Eglifilets aus CH- Zucht mit Zitronenbutter Sauce

Wildreis und Gemüse- Couscous

Filets de perche (élevage CH) sautés
avec sauce au beurre citronné
riz sauvage et couscous aux légumes

FLEISCH PLATTE

PLATEAU DE VIANDE

Gebratenes Rumpsteak-Tagliata mit Merlot-Jus

Schlosskartoffeln und Saisongemüse

Tagliata de rumpsteak sauté
avec un jus au merlot
Pommes château et légumes de saison

VEGETARISCHE PLATTE

PLATEAU VEGETARIEN

Kräuter-Tagliatelle mit Pilzen

Peperoni Oregano und Tomatensauce

Tagliatelles aux herbes aux champignons
Poivrons Oregano et sauce tomate

DESSERTS

Sesamkrokantparfait mit Traubenkompott

Parfait croquant au sésame
avec une compote de raisin

Apfelkuchen mit Rahm

Tarte aux pommes à la crème chantilly

CHF 57 pro Teilnehmer / par participant