



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