

sisième



Apéro riche CHF 89.00

Apérovariation

mit Rauchmandeln, Parmesanwürfeln, Salamisticks, grünen und schwarzen Oliven, Grissini

Pane Tricolore "Astoria"

3-farbiges Apérobrot mit Tomaten-, 4-Käse- & Pestosauce

Antipastiviefalt

Black-Tiger-Riesencrevetten,
Spargeln an Sauce Hollandaise, Pollo Tonnato
Champignons im Basilikumbad, gemischter Salat

Weissweincrèmesüppchen mit sautierten Frühlingszwiebeln und spanischem Chorizo

in der Espressotasse serviert

Kleines Kalbssteak an Safransauce und Spargelrisotto

**Desserts vom Beistelltisch mit
Blaubeeren und Erdbeersalat,**
Mousse au Chocolat, Mascarponecrème sowie
Lipp's Vanille-Eis und Zitronen-Sorbet

**Käsequintett vom Beistelltisch mit
verschiedenen Broten, Früchten und Olivenöl**

Browniewürfel, Cantuccini, Chicchi di caffè

sisième



Apéro riche CHF 74.00

Apérovariation

mit Rauchmandeln, Parmesanwürfeln, Salamisticks, grünen und schwarzen Oliven, Grissini

Pane Tricolore "Astoria"

3-farbiges Apérobrot mit Tomaten-, 4-Käse- & Pestosauce

Marinierter Spargelsalat im Glas

an Sauce Vinaigrette

Kressecrèmesuppe mit Rahmtupfer

in der Espressotasse serviert

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ Ruccola - Kartoffelstock

**Desserts vom Beistelltisch mit
Blaubeeren und Erdbeersalat,**
Caramelköpfl, Mascarponecrème sowie
Lipp's Vanille-Eis und Zitronen-Sorbet
Browniewürfel, Cantuccini, Chicchi di caffè

sisième



Apéro riche CHF 62.00

Apérovariation

mit Rauchmandeln, Parmesanwürfeln, Salamisticks, grünen und schwarzen Oliven, Grissini

Pane Tricolore "Astoria"

3-farbiges Apérobrot mit Tomaten-, 4-Käse- & Pestosauce

Insalata Caprese im Glas

Marinierte Cherrytomaten mit Mozzarellakügelchen,
Balsamico und Basilikum

Spargelcrèmesuppe mit Einlage

in der Espressotasse serviert

Pouletbruststreifen an Limettenrahmsauce und Basmatireis

Hausgemachtes Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

Browniewürfel, Cantuccini, Chicchi di caffè

**Sehr gerne empfehlen wir einen passenden Wein.
Die Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage.**