

sisième



## Apéro riche CHF 110.00 p.P

### **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 mit Rosmarinkartoffeln**

### **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 Olivenoel**

**Browniewürfel, Cantuccini, Chicchi di caffè**

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

*Datum*

sisième



## Apéro riche CHF 89.00 p.P

### **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“ mit Ruccola - Kartoffelstock**

### **Desserts vom Beistelltisch mit**

**Blaubeeren und Erdbeersalat,  
Caramelköpfl, Mascarponecrème sowie  
Lipp's Vanille-Eis und Zitronen-Sorbet**

**Browniewürfel, Cantuccini, Chicchi di caffè**

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

*Datum*

sisième



## Apéro riche CHF 76.00 p.P

### **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.**

*Datum*