



Mezze Menu 59.00 CHF pro Person inklusive Mineralwasser

Your Eventlocation

Menu vom 22. Bis 26. April

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Mediterrane Teigtaschen
mit Fetafüllung

Pulpo grilliert mit Limette

Shirazi-Salat 

Tomaten-Dal-Suppe 

Bärlauch-Hummus
mit farbigen Radisli 

MEZZE HAUPTGÄNGE

Gebratenes Kalbssteak
mit Orangensauce

Melanzane

Polenta
Sautierter Cima di rapa

Menu from 22nd to 26th April

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Mediterranean dumplings
with feta filling

Grilled pulpo

Shirazi salad 

Tomato dal soup 

Wild garlic hummus
with colored radishes 

MEZZE MAIN COURSES

Roasted veal steak
with orange sauce

Melanzane

Polenta
Sautéed cima di rapa

Menu vom 29. bis 03. Mai


MEZZE APPETIZER & STARTERS

Falafel-Mix 
mit veganem Joghurt-Dip

Violetter Blumenkohl 

Gebackene Champignons 

Spargelcremesuppe

Pikanter Avocado-Dip 
mit Tomaten und Limettensaft

MEZZE HAUPTGÄNGE

Poulet sauté
mit Honig, Zitronen und Rosmarin

Kichererbsen Tajine 

Rosini
Kohlrabi a la creme

Menu from 29th to 03rd May


MEZZE APPETIZER & STARTERS

Falafel mix 
with vegan yogurt dip

Purple cauliflower 


Baked mushrooms 

Asparagus cream soup


Spicy avocado dip 
with tomatoes and lime juice

MEZZE MAIN COURSES

Chicken sauté
with honey, lemon and rosemary

Chickpea tajine 

Rosini
Kohlrabi a la crème

 Vegan

eldora