



Mezze Menu 59.00 CHF pro Person inklusive Mineralwasser

Your Eventlocation

Menu vom 21. bis 24. Mai

MEZZE APPETIZER & STARTERS

- Gemischte Oliven 
- Grissini mit Rohschinken
- Tabbouleh-Salat 
- Harissa-Linsensuppe 
- Bärlauch-Hummus mit farbigen Radisli 

MEZZE HAUPTGÄNGE

- Tagliata di Manzo aus Rinds-Entrecôte
- Gebratener Halloumi an Oliven-Kräuteröl
- Zweifarbige Bratkartoffeln
- Grillgemüse

Menu from 21st to 24th May

MEZZE APPETIZER & STARTERS

- Mixed olives 
- Grissini with raw ham
- Tabbouleh salad 
- Harissa lentil soup 
- Wild garlic hummus with colored radishes 

MEZZE MAIN COURSES


- Tagliata di manzo from Beef entrecote
- Fried halloumi with olive herb oil
- Two-tone fried potatoes
- Grilled vegetables

Menu vom 27. bis 29. Mai

MEZZE APPETIZER & STARTERS

- Gefüllte Weinblätter
- Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin
- Antipasti Grillgemüse 
- Mediterrane Tomatensuppe
- Muhammara  mit gebackenen Kichererbsen und Kräuteröl

MEZZE HAUPTGÄNGE

- Kalb-Scallopine al limone
- Gerösteter Blumenkohl  mit Granatapfel
- Risoni
- Blattspinat


Menu from 27th to 29th May

MEZZE APPETIZER & STARTERS

- Stuffed vine leaves
- Gratinated goat cheese with honey and rosemary
- Antipasti grilled vegetables 
- Mediterranean tomato soup
- Muhammara  with baked chickpeas and herb oil

MEZZE MAIN COURSES

- Veal scallopine al limone
- Roasted cauliflower  with pomegranate
- Risoni
- Leaf spinach

 Vegan

eldora