



## Mezze Menu 59.00 CHF pro Person inklusive Mineralwasser




Your Eventlocation

Menu vom 17. bis 21. März

### MEZZE APPETIZER & STARTERS





- Gurken-Frischkäse Terrine 
- Gebratene Crevetten
- Mediterraner Pasta-Salat 
- Randen Schaum-Suppe 
- Avocado-Dip 

### MEZZE HAUPTGÄNGE

- Ribeye vom Rind (CH)  
mit Kräuterbutter
- Frittata   
mit Gemüse der Saison
- Gnocchi 
- Ratatouille   
aus Zucchini, Aubergine und Paprika

Menu from 17<sup>th</sup> to 21<sup>st</sup> March

### MEZZE APPETIZER & STARTERS

- Cucumber cream cheese terrine 
- Fried shrimp
- Mediterranean pasta salad 
- Beetroot foam soup 
- Avocado dip 

### MEZZE MAIN COURSES




- Beef ribeye (CH)  
with herbs butter
- Frittata   
with seasonal vegetables
- Gnocchi 
- Ratatouille   
From zucchini, eggplant and bell  
peppers

Menu vom 24. bis 28. März

### MEZZE APPETIZER & STARTERS





- Eingelegte Teufelshörnchen   
mit Frischkäse gefüllt
- Börek gefüllt mit Blattspinat 
- Shirazi Salat   
aus Tomate-Gurke-Zwiebel
- Süßkartoffel   
Zitronen-Thymian-Suppe
- Bärlauch-Hummus 

### MEZZE HAUPTGÄNGE

- Schweinesteak (CH)  
an grüner Pfeffersauce
- Involtini   
aus Aubergine gefüllt mit Spinat
- Risotto 
- Baby-Karotten 

Menu from 24<sup>th</sup> to 28<sup>th</sup> March

### MEZZE APPETIZER & STARTERS

- Spicy pickled peppers   
filled with cream cheese
- Börek filled with spinach leaves 
- Shirazi salad   
From tomato, cucumber and onion
- Sweet potatoes   
Lemon thyme soup
- Wild garlic hummus 

### MEZZE MAIN COURSES

- Pork steak  
with green pepper sauce
- Involtini   
from eggplant filled with spinach
- Risotto 
- Baby carrots 

 Vegan  vegetarisch