



Mezze Menu 59.00 CHF pro Person inklusive Mineralwasser

Your Eventlocation

Menu vom 06. Bis 08. Mai

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Zweierlei Crostini 
mit weissem Spargel und Avocado

Olive-Feta-Mix 

Tomaten-Mozzarella-Salat

Orientalische Peperonisuppe

Baba Ganoush 
Auberginenmus und Sesampaste

MEZZE HAUPTGÄNGE

Grillierte Lammhuft
mit Kräuterkruste

Hirsebratlinge
mit Joghurt-Kräuter-Dip

Kartoffel-Mousseline

Romanesco

Menu from 6th to 8th May

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Two types of crostini 
with white asparagus and avocado

Olive feta mix 

Caprese salad

Oriental pepperoni soup

Baba ganoush 
Eggplant puree with sesam paste

MEZZE MAIN COURSES

Grilled lamb rump
with herb crust

Millet patties
with yogurt herb dip

Potato mousseline

Romanesco broccoli

Menu vom 13. bis 17. Mai

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Crevetten-Cocktail

Linsen-Quinoa-Bällchen
mit Joghurtfüllung

Geräucherter Burrata
mit Basilikumöl

Karotten-Orangen-Suppe

Safran-Hummus 
mit schwarzem Sesam

MEZZE HAUPTGÄNGE

Schweins-Saltimbocca
mit Rohschinken und frischem Salbei

Vegetarisch gefüllte Involtini
in Tomatensauce

Kräuter-Wildreis

Zweierlei Spargel

Menu from 13th to 17th May

MEZZE APPETIZER & STARTERS

Prawn cocktail

Lentil quinoa balls
with yogurt filling

Smoked burrata
with basil oil

Carrot orange soup

Saffron hummus 
with black sesame


MEZZE MAIN COURSES

Pork saltimbocca
with raw ham and fresh sage

Vegetarian filled involtini
in tomato sauce

Wild rice with herbs

Two types of asparagus

 Vegan

eldora