



## Mezze Menu 59.00 CHF pro Person inklusive Mineralwasser

Your Eventlocation

Menu vom 07. bis 11. Juli

### Mezze Appetizer & Starters

Mediterrane Teigtaschen 

Gefüllte Champignons   
Mit Frischkäse

Tomatencarpaccio   
mit Burrata

Aprikosen-Buttermilch Kaltschale 

Guacamole 

### Mezze Hauptgänge

Lammhuft (IRL)  
Mit Kräuterkruste

Auberginen-Spinat Involtini 

Safran Risotto 

Zweifarbige Coco Bohnen 

Menu from 07<sup>th</sup> to 11<sup>th</sup> of July

### Mezze Appetizer & Starters

Mediterranean Dumplings 

Mushrooms   
Stuffed with cream cheese

Tomato carpaccio   
With Burrata

Cold soup of Apricot & Buttermilk 

Guacamole 

### Mezze main courses

Lamb shank (IRL)  
With herb crust

Eggplant-spinach involtini 

Saffron risotto 

Two-coloured coco beans 

Menu vom 14. bis 18. Juli

### Mezze Appetizer & Starters

Grillierter Pulpo mit Limette

Melonenperlen  
Mit Rohschinken Chips

Couscous Salat   
Gurke, Tomato, Cranberries, Peterli

Blumenkohlcremesuppe 

Paprika-Hummus 

### Mezze Hauptgänge

Poulet Saltimbocca (CH)

Gemüse Frittata 

Polenta 

Karottengemüse 

Menu from 14<sup>th</sup> to 18<sup>th</sup> of July

### Mezze Appetizer & Starters

Grilled octopus with lime

Melon pearls  
With raw ham chips

Couscous salad   
Cucumber, tomato, cranberries

Cauliflower cream soup 

Bell pepper hummus 

### Mezze main courses

Chicken Saltimbocca (CH)

Vegetable Frittata 

Polenta 

Carrot vegetables 

 Vegan  vegetarisch

eldora