



## Menüvorschläge Sommer

Lunch oder Dinner ab 8 Personen

### **Menü 1: CHF 54.00**

Kalte Gurkensuppe mit griechischem Joghurt oder buntem Gartensalat  
James Joyce Hamburger mit Käse, Spiegelei und gebackenen Zwiebeln  
Schokoladenmousse mit frischen Früchten

### **Menü 2: CHF 64.00**

Parmaschinken mit Burrata und Fleischtomaten  
Maispoulardenbrust mit Marsalajus, Rosmarinpolenta und Sommergemüse  
Erdbeeren mit Sauerrahmglace

### **Menü 3: CHF 68.00**

Gebratene Riesenkrevetten auf Rucolasalat  
Kalbshackbraten mit Kartoffelstock und Marktgemüse  
Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren

### **Menü 4: CHF 74.00**

Melonenkaltschale  
Rosa gebratenes Rindsfilet mit Pfeffersauce, Tagliatelle und Gemüse  
Tarte Tatin mit Baumnussglace

### **Menü 5: CHF 82.00**

Carpaccio vom Pulpo mit leichtem Fenchelsalat  
Gazpacho Andaluz  
Lammkarrée, Portweinjus, Bratkartoffeln und Sommergemüse  
Schokoladenküchlein mit Vanilleglace

### **Menü 6: CHF 98.00**

Duett vom Lachs mit Dillsenfauce und Salat  
Rucola-Ravioli mit Cherry-Tomaten  
Kalbskarree am Stück gebraten mit Morchel-Rahmsauce, Jungkartoffel und Gemüse  
Käseplatte mit Früchtebrot  
Sauerrahmglace mit frischen Früchten

Alle Menüvorschläge sind auch als 3-Gang Menü erhältlich. Gerne können die Gerichte der Menüs auch untereinander ausgetauscht werden. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Vegetarier und Allergiker beraten wir gerne vor Ort.