

## HOCHZEITEN – IDEEN FÜR IHREN GROSSEN TAG

### HOCHZEITSMENÜ I

Geflügelterrinen im Karottenmantel mit Dörrfrüchten und Pistazien,  
gebackene Randen, Kräutercreme und Brot-Chips

Rindskraftbrühe mit Sherry, Gemüsestreifen und Käseblättereiggebäck

Gebratenes Filet von der Rubiger Lachsforelle mit Venere-Reis und Kefen

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

Hohrücken vom Schweizer Kalb mit Kräuter-Crumble und Portwein-Jus  
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Auswahl an regionalem Käse mit Früchtebrot und Chutney

Dessertbuffet

Gemischte Glace (1 Sorbet und 1 Glace)

Meringue mit Schlagrahm

Toblerone-Mousse mit Birne

Gebrannte Creme Grossmutterart mit Mandeln

Fruchtsalat mit Beeren

Karottenkuchen

134.–

## HOCHZEITSMENÜ II

Swiss-Alpine-Lachs-Carpaccio mit Zitrusfrüchten, Avocado und Quinoa

Champagnercremesuppe mit gebratener Black-Tiger-Krevette

Tagliolini mit Trüffelrahmsauce und Lauch

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

Am Stück gegartes Rindsfilet mit Jus und Bearner Sauce

Knusprige Kartoffel-Mandel-Kugeln und Marktgemüse

Drei regionale Käse mit Früchtebrot und Chutney

Zartbitter-Schokoladenmousse mit Ananassalat und Himbeersorbet

142.– Menü komplett | 132.– ohne Käse