

Bankett Menü 1

Gemischter Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing mit gebratenen Waldpilze

&&&

Osso Buco mit Safranrisotto und geschmortem Gemüse und Gremolata

&&&

Panna Cotta

59.-CHF

Bankett Menü 2

Amuse Bouche

&&&

Carpaccio vom heimischen Rind mit toskanischem Brotsalat und Parmiggiano Reggiano

oder

Schaumsuppe von jungen Lauch und Strauchtomaten mit gebratener Jakobsmuschel

&&&

Pata Negra Nierstück, „Bellotta“ mit Rosmarinjus mit Kartoffeln, geschmorte Fingerkarotten und Auberginen

&&&

Felchlin Schokoladentarte mit Himbersorbet und eingelegten Sommerbeeren

72.-CHF

Bankett Menü 3

Amuse Bouche

&&&

Vitello Tonnato, „PURO“

&&&

Geflämmtter Label Rouge Lachs „Caponata Siciliana“ mit Parmesanschaum

&&&

Brasato vom heimischen Rind 36h / 68 Grad mit Acquerello Risotto, gebratene Kräutersaitlinge und eingelegte Artischocken

&&&

Semifreddo von Tahiti Vanille und Amalfi Zitrone mit Erdbeeren und süsser Pesto

81.-CHF