

Businesslunch Juni 2025

1. Vorspeise:

Tomaten im Quadrat

eine himmlische Vorspeise mit Tomaten, Tomaten und Tomaten

2. Vorspeise

kurz gebratene Gelbschwanzmakrele oder vegetarisch: frische sautierte Eierschwämmli beurre blanc Espuma, Artischocken, Kohlräbli, Limette

Hauptgang

Duett vom Schweizer Rind: 30 Stunden sanft geschmorte Haxe und Filet oder vegetarisch: gebratenes Tarte aus Auberginen, Schalotten und Greyerzer Linsencrème, Sommergemüse, Melonen

Käse

Kleines Buffet mit herrlichen Käse-Spezialitäten

Früchtebrot, Früchtesenf, Nüsse

Dessert

Erdbeer Tiramisu «Kochort»

eine etwas andere Tiramisu Interpretation – lass dich überraschen

3 Gänge 68.- / 4 Gänge 78.- / 5 Gänge 88.-Inkl. Mineral

Dazu kredenzt Karin eine wundervolle optionale Weinbegleitung