

## **Firmen-, Team- oder Vereinsanlass**

### **Fondue-Plausch**

Apero-Plättli mit Trockenfleisch und gepickeltes Herbstgemüse  
oder Nüsslialat mit Ei und Speck

Fondue

Caramelköppli

Tafelwasser a discrétion

Pro Person

CHF 54.–

### **Fondue Chinoise**

Nüsslialat mit Ei und Speck

Fondue Chinoise mit Rind, Kalb, Schwein und Huhn

Diverse Saucen

Pommes Frites

Panna Cotta mit Brombeer-Spiegel

Tafelwasser a discrétion

Pro Person

CHF 66.–

### **Wild Chinoise**

Nüsslialat mit Ei und Speck

Fondue Chinoise mit Reh, Hirsch, Gämse und Wildschwein

Diverse Saucen

Pommes Frites

Panna Cotta mit Brombeer-Spiegel

Tafelwasser a discretion

Pro Person

CHF 72.–

### **Kalbsbraten**

Nüsslialat mit Ei und Speck

Kalbsrollbraten gefüllt mit Aprikosen, Kartoffelgratin, Gemüse

Caramelköppli

Tafelwasser a discretion

Pro Person

CHF 62.–

### **Beef de Luxe**

Nüsslialat mit Ei und Speck

Petit Tender vom Natura Beef (Fault Filet), Café de Paris, Regio Pommes Frites  
und Gemüse

Caramelköppli

Tafelwasser a discretion

Pro Person

CHF 74.–

### **Optionen vegetarischer Hauptgang**

Kürbis-Risotto mit geräuchertem Ricotta und gerösteten Kürbiskernen

Ricotta-Ravioli mit caramellisierten Birnen und Baumnußpesto