

Business Lunch

Bunter Blattsalat mit Geissen Käse Ravioli
oder

Kalte pikante Tomaten – Aprikosensuppe
mit Minze und Brennessel Muffin

Lammkoteletten mit Pilzen und Grillgemüse
dazu gebratene Ribelmais Polenta

oder

Zürichsee Felchenfilet mit Kräutern, Tomaten
dazu feine Bohnen und Basmatireis

Rohmilch Käseauswahl von Nah und Fern
dazu Früchte Brot

oder

Waldmeistersorbet im Erdbeer-See

3 Gang Menu

BURGSCHMAUS

BURGerli von der Zürisee Schleie
aufgetürmt mit Röstihalern, Salatbukett
und Melone

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kräutern

Rinds Consommé mit Pilzen, Gemüsewürfeli und Kräutern

Markbein gebraten (Längsschnitt) mit Fleur de Sel
und kleinem Blattsalat

Pioradoro Rohschinken 16 Monate
auf der Tessiner Piora Alp gereift

Hausgemachte Ravioli mit Riccotta-Zitronenfüllung
mit Kräutern, Tomatenwürfeli und reifem Sbrinz

Und dann....

Swiss Prim Gourmet Rindsfilet mit Entenleber Medaillon
und Markbein dazu Gemüse und Weisswein Risotto

Stubenkücken vom Alpstein
dazu bunter Blattsalat und Charantaise Melonenschnitz

Stubenkücken vom Alpstein mit Rosmarinbutter
Gemüse und Weisswein Risotto

Hausgemachte Ravioli mit Riccotta-Zitronenfüllung
mit Kräutern, Tomatenwürfeli und reifem Sbrinz