

Businesslunch – Restaurantangestellte 2024

Marinierte Spargelspitzen mit Onsen-Ei und Zitronenaioli

oder

Gemischte Frühlingsalate mit Balsamico-Erdbeervinaigrette und karamellisierten Nüssen

Gazpacho Andaluz mit Mandeln

oder

Bärlauchcrèmesuppe

Geschmortes Kalbskopfbäggli mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse

oder

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Teigwaren und Gemüse

oder

Gemüselasagne mit Tomatenschaum und Nusspesto

Rhabarber-Schaumgefrorenes mit Fruchtgarnitur und Schokoladencreme

Käseauswahl von der Platte

78.00