



Business Lunch

SEMINARTAG 1

Auswahl aus dem Wochenmenü mit:

- Vorspeise
- Hauptgang (Fleisch/Fisch/Vegi/Vegan)
- Dessert

SEMINARTAG 2

Vorspeise

saisonaler Salat oder saisonale Suppe

Hauptgang

- **Fleisch:** Rahmschnitzel mit hausgemachter Pasta und saisonalem Gemüse
- **Fisch:** Zanderknusperli mit Pommes und saisonalem Gemüse
- **Vegi/Vegan:** Rösti mit Spinat und Spiegelei

Dessert

Auswahl an Mini-Desserts

SEMINARTAG 3

Vorspeise

saisonaler Salat oder saisonale Suppe

Hauptgang

- **Fleisch:** gefüllte und gebackene Pouletbrust mit kleinen Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse
- **Fisch:** Knoblauchcrevetten mit Frühlingszwiebelrisotto
- **Vegi/Vegan:** Thaicurry mit saisonalem Gemüse

Dessert

Auswahl an Mini-Desserts

SEMINARTAG 4

Vorspeise

saisonaler Salat oder saisonale Suppe

Hauptgang

- **Fleisch:** Rindsvoressen mit Quarkknödeln und saisonalem Gemüse
- **Fisch:** Forellenfilet mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse
- **Vegi/Vegan:** Hausgemachte Pasta mit gehobeltem Sbrinz

Dessert

Auswahl an Mini-Desserts

SEMINARTAG 5

Vorspeise

saisonaler Salat oder saisonale Suppe

Hauptgang

- **Fleisch:** Burger mit Laugenbun und Pommes
- **Fisch:** Bouillabaisse mit Rouille und Baguette
- **Vegi/Vegan:** Risotto mit saisonalem Gemüse und weichem 1h Bioei

Dessert

Auswahl an Mini-Desserts

Aufpreis bei Menüwechsel

Sie bevorzugen die komplette Menü-Auswahl eines anderen Tages für Ihr Seminar? Für einen Aufpreis von CHF 10.00 pro Person bereiten wir Ihnen gerne die Speisen des gewünschten Tages zu.

Sie möchten Ihr perfektes Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) aus den 5 Mittagsoptionen zusammenstellen? Für einen Aufpreis von CHF 15.00 pro Person bereiten wir Ihnen gerne die gewünschten Speisen zu.



Business Dinner

SEMINARTAG 1

Vorspeise

saisonaler Salat

Hauptgang

- **Fleisch:** Gebratene Kalbsschulter mit glaciertem Gemüse und Country Fries
- **Fisch:** Gebratene Forelle mit gegrilltem Gemüse und Zitronenschaum
- **Vegi:** Kartoffelschaum mit Stundenei und Blattspinat
- **Vegan:** Safrannudeln mit gegrilltem Gemüse

Dessert

Auswahl an Mini-Desserts

SEMINARTAG 2

Vorspeise

saisonale Suppe

Hauptgang

- **Fleisch:** Alpschweinfilet mit glaciertem Gemüse und Kartoffelstock
- **Fisch:** Lachs leicht gegart mit Pommery-Senf-Sauce, Kartoffelstock und glaciertem Gemüse
- **Vegi:** Kräuterrisotto mit geschmorten Äpfeln und gehobeltem Bergkäse
- **Vegan:** Gebratene Miso-Aubergine mit Sushi-Reis und sautiertem Gemüse

Dessert

Auswahl an Mini-Desserts

Menü Business-Dinner weitere Seminartage: nach Absprache

Aufpreis bei Menüwechsel

Sie bevorzugen die Menü-Auswahl des nicht für Sie vorgesehenen Tages für Ihr Seminar? Für einen Aufpreis von CHF 10.00 pro Person bereiten wir Ihnen gerne die Speisen des gewünschten Tages zu.