



Sind Sie auf der Suche nach einem speziellen Rahmenprogramm für sich und Ihre Gäste?

Wir haben für Sie eine kulinarische Reise quer durch die verschiedenen Schweizer Landesteile kreiert.

Auf Wunsch beginnen Sie den Abend mit einem erfrischenden Apéro direkt am reizvollen Zürichsee (Schlechtwetter-Variante vorhanden). Lassen Sie sich bei feinen Apéro-Snacks auf die bevorstehende «Tour de Suisse» einstimmen.

Danach servieren wir Ihnen verschiedene Schweizer Spezialitäten in unseren historischen Banketträumen oder in einem der stilvollen Restaurants.

Für weitere Reise-Informationen und Ticketbuchungen stehen Ihnen unsere Bankett-Koordinatoren gerne zur Verfügung.

Das Angebot ist ab 10 Personen buchbar.



## Apéro 21

Tessiner Tomatensuppe im Shot serviert, Tête de Moine-Rosen,  
Walliser Trockenfleisch-Tatar auf feinstem Roggenbrot  
und Blätterteig-Flûtes mit Alpensalz

## Menü 91

Knusprig gebackener Tomme Vaudois  
an fruchtigem Preiselbeer-Chutney und buntem Wildkräuter-Salat

\* \* \*

Aargauer Rüeblisuppe  
mit luftiger Ingwer-Rahmhaube

\* \* \*

Brasato «Ticinese»  
mit saisonalem Schmorgemüse  
Hausgemachter Kartoffelstock mit Seeli

\* \* \*

Luftige Meringues aus dem Emmental  
mit Vanille-Glace und Doppelrahm «Crème de Gruyère»

### Zusätzlich mögliche Reiseziele:

#### Alternative Vorspeise

Genfer Rauchforellen-Mousse + 3  
mit leichter Kräuter-Crème fraîche auf Spinat-Salat  
Schaffhauser Rieslingsuppe + 2  
mit knusprigen Ruchbrot-Croûtons

#### Zusätzlicher Zwischengang

Mini Innerschweizer Chügeli-Pastete + 21  
Safran-Risotto mit Walliser Bergkäse + 22  
und getrockneten Tomaten

#### Alternativer Hauptgang

Gebratenes Zürichsee-Felchenfilet + 5  
an leichter Räschling-Schaumsauce  
Buntes Saisongemüse  
Bündner Kraut-Pizokel mit Bergkäse gratiniert - 7

#### Alternatives Dessert

Basler Lächerli-Parfait + 2  
mit hausgemachtem Beeren-Kompott

Das Angebot ist ab 10 Personen buchbar

01.24