

**10'**  
dieci  
al lago

# Apéro & Businesslunch

Sommer/Winter 2018





## Apérovorschläge

### Apéro I

Oliven  
Parmesansplitter  
Grissini mit San Daniele Schinken umhüllt  
Tomaten Mozzaella Spiessli  
Bruschette al pomodoro

**CHF 15.- pro Person**

### Apéro II

Oliven  
Parmesansplitter  
Grissini mit San Daniele Schinken umhüllt  
Tomaten Mozzarella Spiessli  
Bruschette al pomodoro  
Pizzas gemischt geschnitten

**CHF 20.- pro Person**

### Apéro riche

Oliven  
Parmesansplitter  
Grissini mit San Daniele Schinken umhüllt  
Saisonale Suppe  
Tomaten Mozzarella Spiessli  
Geräucherter Lachs mit Avocadomousse & Sauerrahm  
Vitello tonnato  
Rindstatar auf Kartoffelespuma  
Panna cotta mit Früchtecoulis

**CHF 42.- pro Person**



## Mittagsmenuvorschläge Businesslunch

### Vorspeisen zum 2 Gang Menu:

Saisonale Suppe  
Saisonaler gemischter Salat à la 10'  
Nüsslisalat mit Speck & Ei  
Tomaten & Mozzarella  
Tomatencarpaccio mit Rucola & Bufala

\*\*\*

### Hauptgänge mit Vorspeise:

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Kartoffelpurée & Gemüse **44.-**  
Zanderfilet mit Zucchinischuppen, Basmatireis & Gemüse **39.-**  
Kalbs-Saltimbocca auf Safranrisotto & Gemüse **44.-**  
Duett vom Zander & Riesencrevette an Curry-Ingwersauce mit Fried Rice **42.-**  
Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung an Salbeibutter & Parmesan **39.-**  
Lammentrecôte an Rosmarinjus auf Ratatouillerisotto **40.-**  
Maispoulardenbrust an Sataysauce mit Bamsatireis & Wokgemüse **38.-**  
Kalbs Ossobuco (ohne Knochen) an Gremolatasauce mit Safranrisotto & Gemüse **40.-**

\*\*\*

### Dessert, kleine Portionen:

Panna cotta mit Mangocoulis **6.-**  
Mousse au Chocolat **6.-**  
Schokoladenkuchen **6.-**  
10' Gelati Kugel (diverse Sorten) **4.-**

Tagesdessert / Käse **9.50**

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt., April 2018