

HELVETIC DINNER

SALAT BUFFET

HAM-Weggli		HAM-white buns
Vollkorn-Brötchen *v		wholemeal bread rolls *v
Grüner Salat mit Hausdressin oder Italienischem Dressing *v		green salad house dressing or italian dressing *v
Gefüllte Eier		stuffed eggs
Karottensalat *v		carrot salad *v
Linsensalat *v		lentil salad *v
Selleriesalat		celery salad
Griechischer Salat mit Feta		greek salad with feta
Wassermelonenschnitze *v		watermelon slices *v

SALAD BUFFET

HAUPTSPEISEN

Tafelspitz (Rindfleisch) mit Kräutervinaigrette		boiled beef shoulder fillet with herb vinaigrette
Schweinshalsbraten mit Barolo-Sauce		roast pork neck with barolo sauce
Spare Ribs mit BBQ-Sauce		spare ribs with BBQ-sauce
Pouletflügel		chicken wings
Kichererbsen-Burger mit BBQ-Sauce oder Kräutervinaigrette		chickpeas burger with BBQ-sauce or herb vinaigrette *v
Kartoffelgratin		potato gratin
Tofu süss & sauer *v		tofu sweet & sour *v
Pilaw-Reis mit Erdnüssen & Bundzwiebeln *v		pilaf rice with peanuts and spring onions *v
*v		Mischgemüse mixed vegetables *v
Zucchini süss-sauer *v		courgette sweet & sour *v

MAIN COURSES

DESSERT BUFFET

Moni's HAM -Torte		Monis HAM cake
Panna cotta mit Mango- Himbeer- oder Feigenpüree		panna cotta with mango, raspberry or fig puree
Mini Vanille-Cornet		mini vanilla cornet
Gebrannte Crème		burnt cream
Fruchtsalat *v		fruit salad *v
Brownies *v		brownies *v

DESSERT BUFFET

Preis | Price CHF 36.00

*v = vegan

Menu nicht abschliessend. Anpassungen jederzeit möglich. / Menu not final. Subject to change at any time.