

# Valentinstags Dinner

## MENÜ

RINDSCARPACCIO | BALSAMICO PERLEN

CHAMPAGNERSCHAUMSUPPE

2 ERLEI VOM KALB | SELLERIE | RÜEBLI |  
BRAMATA POLENTA

SCHOKOLADENSOUFFLÉ |  
GLÜHWEIN GLACE

## VEGETARISCHES MENÜ

RANDENCARPACIO | BALSAMICO PERLEN

CHAMPAGNERSCHAUMSUPPE

GESCHMORTE BUNTE NAVETTEN |  
SELLERIE | RÜEBLI |  
BRAMATA POLENTA

SCHOKOLADENSOUFFLÉ |  
GLÜHWEIN GLACE

**CHF 75.00 PRO PERSON**

RSERVIERUNG UNTER

+41 43 523 12 14

ODER



**AB 18  
UHR**



VALENTINSTAG: WIR  
KÜMMERN UNS UM DAS  
DINNER, IHR UM DIE  
KOMPLIMENTE.

VALENTINSTAG OHNE  
STRESS: WIR KOCHEN,  
IHR KÜSST.

LIEBE IST DAS DESSERT  
WIR LIEFERN DIE  
VORSPEISE.

LIEBE GEHT DURCH  
DEN MAGEN.  
WIR HABEN DEN  
LIEFERSCHEIN.

KALORIEN  
ZÄHLEN  
NICHT,  
WENN DIE  
LIEBE  
STIMMT.

# Valentinstags Dinner

## MENÜ

RINDSCARPACCIO | BALSAMICO PERLEN

CHAMPAGNERSCHAUMSUPPE

2 ERLEI VOM KALB | SELLERIE | RÜEBLI |  
BRAMATA POLENTA

SCHOKOLADENSOUFFLÉ |  
GLÜHWEIN GLACE

## VEGETARISCHES MENÜ

RANDENCARPACCIO | BALSAMICO PERLEN

CHAMPAGNERSCHAUMSUPPE

GESCHMORTE BUNTE NAVETTEN |  
SELLERIE | RÜEBLI |  
BRAMATA POLENTA

SCHOKOLADENSOUFFLÉ |  
GLÜHWEIN GLACE

CHF 75.00 PRO PERSON

RSERVIERUNG UNTER  
+41 43 523 12 14  
ODER



AB 18  
UHR

LIEBE GEHT  
DURCH DEN  
MAGEN UND  
WIR LIEFERN  
DIREKT AN  
DEN TISCH.

LIEBE IST  
SÜSS, UNSER  
DESSERT  
NOCH  
SÜSSER.

MEHR FUNKEN ALS BEI  
TINDER:  
UNSER VALENTINSMENÜ.

#COUPLEGOALS  
BEGINNEN BEI GUTEM  
ESSEN.

UNSER KOCH FLIRTET  
MIT EUREN  
GESCHMACKSNERVEN.