

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

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



M

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.