

chef's drop

Exklusive Kreationen von GAMMACATERING – frisch, innovativ und voller Geschmack.

bubbles & bites

Prickelnder Sprudel trifft fliegende Hüpchen
der perfekte Start in den Abend.

flavor warm-up

Fliegender Pilz
herzhaftes Rind mit Kabis & cremigem Eigelb
Feines Geflügel mit Cranberry und Brioche.

middle munch

Felchen aus Luzern, sanft im Rooibos gegart,
begleitet von Spinat-Sesam und Kohlrabi.

center stage

Saftiges Flanksteak mit Kartoffel-Lauch und Wirsing,
Nussiger Grünkern mit Rauchmandel und Eis-Stangensellerie
Saibling vom See auf aromatischem Venere Reis mit Schwarzwurzel.

gönn-dir-gang

Schokolade trifft Frucht – ein süsser Abschluss mit ganz viel Amore.

CHF 136 pro person

inkl. Apéro, Schlössli Wasser, Kaffee, Busfahrt hin und zurück

inkl. MWST 8.1%