

Weihnachten im Verrucano

- ➔ 4 verschiedene Menus zwischen CHF 79.- und 109.- pro Person (ein Chinoise Menu)
- ➔ 4 Events an 4 verschiedenen Daten

APÉRO

Apéropackage I

Dreierlei Crostini
mit Tomaten, Avocadocrème & Frischkäse)
CHF 19.- pro Person

Apéropackage II

Frisch aus dem Ofen
Schinkengipfeli, Spinat- & Käseküchlein
CHF 22.- pro Person

Apéropackage III

Flammkuchen Spezial
- dreierlei belegte Flammkuchen
CHF 24.- pro Person

Apéro Riche Package

(Dreierlei Crostini, Schinkengipfeli & Käseküchlein, Flammkuchen,
Gemüestäbchen mit Dipsaucen, Grissini mit Parmaschinken)
CHF 33.- pro Person

Apero Packages inklusive Getränke für 1 h

(Mineralwasser, Orangensaft oder alkoholfreie Früchtebowle, Weisswein & Biervariation)

MENU

Pauschale Getränke zum Abendessen

(Mineralwasser, Softgetränke, Weiss- und Rotwein & Biervariation)

4 h à CHF 35.- pro Person

Menu „Mels“

Amuse-Bouche

kleiner Gruss aus der Küche

Nüsslisalat

mit Speckchip, Ei und Croûtons,
französisches oder italienisches Dressing

Poulet Stroganoff an leicht rassistiger Paprikasauce
oder

Schweinskarree am Stück gebraten
mit hausgemachte Spätzli und winterliches Gemüse

Maroni Mousse

mit Rotwein-Zimt-Zwetschgen

CHF 45.-

Menu „Nidberg“

Amuse-Bouche

kleiner Gruss aus der Küche

Melser Weissweinsüppchen
mit Schwarzbrotcroûtons

Niedergegarter Braten vom Bio-Weiderind
mit Pfefferjus, Wintergemüse und getrüffeltes Kartoffelgratin

Weisses und dunkles Toblerone-Mousse
mit Ingwer-Kirschkompott

CHF 52.-

Menu „Verrucano“

Amuse-Bouche

kleiner Gruss aus der Küche

Randen Carpaccio

mit Alpchäs und karamellisierten Nüssen

Kürbis Vanille Süppchen

mit Blätterteigstange

Sous Vide gegartes Rindsfilet

mit Sauce Bearnaise, Bratkartoffen und Wintergemüse

Mascarpone-Beeren Trifle

CHF 72.-

Menu „Rathaus“

Currysüppchen

mit Kokosmilchschaum

Fondue Chinoise

mit Essiggemüse, verschiedene Saucen, Pommes frites und Reis

Schokoladenküchlein

mit flüssigem Kern, serviert mit Sauerrahm-Glace

CHF 65.-

„Vegetarische Hauptgerichte“

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Ricotta und Steinpilzen, an leichter Rahmsauce und Blattspinat

oder

Randen Risotto

mit karamellisierten Walnüssen, Kürbis Piccata und gehobeltem Parmesan