

MENÜVORSCHLÄGE

Ab 10 Personen und nur für Dienstag- bis Freitag-Mittag

Wir bitten Sie, ein einheitliches Menü auszuwählen.

Gerne bieten wir Ihnen auf Wunsch eine vegetarische Alternative an und sind jederzeit bereit, Ihre Wünsche zu berücksichtigen.

Wir bitten Sie, uns die genaue Personen Anzahl 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Diese Anzahl gilt als Verrechnung der Anzahl Menüs.

Wir freuen uns, Sie in der Genuss Manufaktur Neubad begrüssen zu dürfen!

Natalie & Sandro Vladani und das Genuss Manufaktur Neubad-Team

Gebratene Maispoulardenbrust FR

Mascarpone-Risotto | Ratatouille | Cognac-Sauce

Panna Cotta

Beerenkompott

3-Gang CHF 42

Menü 2

Blattsalat oder Tagessuppe

Toskanisches Kalbsragoût CH

Spätzli | Broccoli

Mandel-Limettenküchlein

Sauerrahmglacé

Rindshuft-Geschnetzeltes ARG

Kräuter-Pilawreis | Saisonales Gemüse | Pommery-Senfsauce

Schokoladenküchlein

Vanilleglace

3-Gang CHF 48

Menü 4

Blattsalat oder Tagessuppe

Hausgemachter Hackbraten CH (Rind- & Kalbfleisch)

Kartoffelpüree | Saisonales Gemüse | Champignon-Sauce

Griessflammerie

Früchtekompott

Rindsschmorbraten CH

Limonen-Polenta | Saisonales Gemüse | Rotwein-Sauce

Gebrannte Creme

Vanille Glacé

3-Gang CHF 52

Menü 6

Blattsalat oder Tagessuppe

Rosa gebratener Kalbstafelspitz $^{\text{CH}}$

Kräuter-Serviettenknödel | Saisonales Gemüse | Grappasauce

Schokoladenmousse

Beeren

Am Stück gebratenes Argentinisches Rinds-Entrecôte

Kartoffel-Gratin | Saisonales Gemüse | Rotweinjus

Kaffee-Sauerkirsch-Küchlein

Vanilleglace

3-Gang CHF 64

Menü 8

Blattsalat oder Tagessuppe

Geschmortes Kalbskopfbäckchen ^{CH}

Steinpilz-Risotto | Saisonales Gemüse | Rotweinschmorsauce

Tiramisu