



MENÜVORSCHLÄGE

Ab 10 Personen und nur für den 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

Menü 1

Bouillon

Ei | Kräutern

Hausgemachter Hackbraten ^{CH}

Kartoffelpüree | Saisonales Gemüse | Champignon-Sauce

Gebrannte Creme

Vanille Glacé

3-Gang CHF 38

Menü 2

Saisonaler Baby-Lattichsalat

Gebratene Maispouardenbrust ^{FR}

Mascarpone-Risotto | Ratatouille | Cognac-Sauce

Panna Cotta

Beerenkompott

3-Gang CHF 39

Menü 3

Rüebli-Orangensuppe mit Ingwer

Toskanisches Kalbsragoût ^{CH}

Spätzli | Broccoli

Mandel-Limettenkuchlein

Sauerrahmglacé

3-Gang CHF 42

Menü 4

Bunter Blattsalat

Gebratene Pilze

Rindsschmorbraten ^{CH}

Limonenpolenta | Saisonales Gemüse | Rotwein-Sauce

Griessflammerie

Früchtekompott

3-Gang CHF 44