Maruzzella

Feiert den 31. Dezember mit uns!

UNSER SILVESTERMENÜ

Amuse bouche

Hausgemachtes Brot & gesalzene Butter

Jakobsmuschel
Orange – Fenchel – Federkohl

•

Hausgemachtes Agnolotto
Steinpilz – Weissweinschaum – Radicchio

•

Hauptgang

Rindfilet «Wellington»
hausgemachter Blätterteig – Speck – Jus

•

Trüffelbrie mit Honig
Früchtebrot – Senf – Baumnuss

•

Panna Cotta
Mango – weisse Kaffeeglacé – Haselnuss

5-Gang Menü inkl. einem Glas Schaumwein zum Apéro
147.- CHF

Wir bitten Sie, sich bei uns zu melden, falls Sie vegetarisch essen möchten oder an Allergien leiden, die wir beim Kochen berücksichtigen können.

Preis inkl. 8,1% MwSt.

Entspanntes Sonntags-Zmittag

Während den Wintermonaten öffnen wir das Maruzzella jeweils an einem Sonntagmittag jeden Monat und kochen ein lockeres, feines Zmittag in 3-Gängen zum Beisammensein.

Sonntag, 6. Dezember - Samichlaus - Advents-Schmaus

Nüsslisalat/ Kürbiskernöl-Vinaigrette/ Ei/ Speck

Freddy's Hackbraten mit Pflaumen/ Kartoffelstock/ Cognacsauce

Apfelkuchen/ Zimtglace/ Vanillesauce

72.- CHF



Sonntag, 17. Januar – Fisch und Fröhlich ins neue Jahr

Randen-Kokosuppe mit Ras-el-Hanout

Gebratene Seezungenfilet/ Safranrisotto/ Wintergemüse

Weisses Schokoladenmousse/ Ananas/ Limette/ Pfeffer

72.- CHF



Sonntag, 14. Februar - Lunchen mit den Liebsten

Amuse bouche zum Teilen

Gebratener Saibling/ Junglauch/ Mango/ Chili

Gebratenes Kalbs-Rosenstück/ Pommes Dauphine/ Rosmarinjus

Quark-Soufflé/ Vanilleglacé/ Schokladensauce

82.- CHF